Brandy Best

depuis plus de

20 ans

à votre service

BCGEC60

- Notice d'emploi -

- User instructions -

- Handleiding -

- Gebrauchsanleitung-

Avant l'installation ou la première utilisation de cet appareil, lire attentivement cette notice. La conserver soigneusement par la suite.

Prior to installation or the first use of this appliance, read these instructions closely. Save them for future reference.

Voor installatie en gebruik van dit apparaat dient deze handleiding goed te worden gelezen en zorgvuldig bewaard.

Vor der Installation oder der ersten Benutzung dieses Geräts lesen Sie bitte aufmerksam diese Anleitung. Danach bewahren Sie sie ordentlich auf.

Français 6
Consignes de sécurité 6
Introduction 8
Installation de votre appareil 8
Description 8
Mise en place 9
Connexion au réseau électrique 10
Raccordement au gaz 10
Le gaz distribués par une canalisation en ville (gaz naturel) 10
Le gaz en bouteille en cuve (Butane-Propane) 10
Changement des injecteurs 11
Montage des injecteurs 11
Réglage du ralenti des brûleurs 11
Conseil d'utilisation 12
Conseil pour la cuisson 12
Utilisation de votre appareil 12
Déscription du panneau de commande 12
Utilisation des brûleurs gaz 13
Utilisation du thermostat du four 14
Utilisation du sélecteur de fonctions du four 14
Conseil d'utilisation du four 14
Cuisson traditionnelle 14
Cuisson des gâteaux 14
Cuisson de la viande 14
Cuisson du poisson 15
Grillade 15
Temps de cuisson 15
Entretien de l'appareil 15
Nettoyage de la cuisinière 15
Nettoyage du four 16
Contrôle périodique 16
Résolution des problèmes techniques 16
Le débit de gaz semble anormal 17
S'il y a une odeur de gaz dans la pièce 17
Le four ne chauffe pas 17
Spécifications techniques : 18
Etiquette énergétique 19
Schéma électrique 20
Mise au rebut 20

English 21
Safety instructions 21
Setting up your appliance 23
Description 23
Setting up 24
Connection to the electrical grid 24
Gas Connection 25
The gas distributed by a city pipeline (natural gas) 25
Bottled gas in tank (Butane-Propane) 25
Changing the injectors 26
Mounting of injectors 26
Burner idle adjustment 26

Using advice **27**
Advice for cooking 27
Using your appliance **27**
Control Panel Description 27
Using gas burners 27
Using the oven thermostat 28
Using the oven function selector 29
Advice in using the oven 29
Traditional cooking 29
Baking cakes 29
Meat cooking 29
Fish cooking 30
Barbecue 30
Cooking time 30
Maintenance of the appliance 30
Cleaning the stove 30
Cleaning the oven 31
Periodic inspection 31
Solving technical problems 31
The gas flow rate appears abnormal 31
If there is a gas odor in the room 31
The oven does not heat 31
Technical specifications: **32**
Energy label **33**
Electrical diagram **34**
Disposing **34**
Nederlands **35**
Veiligheidsvoorschriften **35**
Introductie **37**
Installatie van het apparaat **37**
Beschrijving 37
Het plaatsen van het apparaat 38
Elektrische aansluiting 39
Gasaansluiting 39
Gas via het gasleidingennetwerk (aardgas) 39
Gas via een gasfles (Butaan-Propaan) 39
Het wisselen van de sproeiers 40
Monteren van de sproeiers 40
Regeling van de minimum stand voor de branders 40
Praktische adviezen voor het gebruik **41**
Kooktips 41
Het gebruik van het apparaat **41**
Beschrijving van het bedieningspaneel 41
Het gebruik van de gasbranders 42
Het gebruikt van de oventhermostaat 43
Het gebruik van de ovenfunctiekeuzeknop 43
Tips voor het gebruiken van de oven 43
Traditionele bereiding 43
Taarten bakken 43
Bereiden van vlees 44
Bereiden van vis 44

Grillades ... 44
Bereidingstijd ... 44
Onderhoud van het apparaat ... 45
Reinigen van het fornuis ... 45
Reinigen van de oven ... 45
Periodieke controle ... 45
Het oplossen van technische problemen ... 46
De gastoevoer is afwijkend ... 46
Als er een gaslucht in het vertrek hangt ... 46
De oven wordt niet warm ... 46
Technische specificaties : ... **47**
Energielabel ... **48**
Elektrisch aansluitschema ... **49**
Verwijdering ... **49**

German ... **50**

Sicherheitshinweise ... **50**
Einführung ... **52**
Installation Ihres Geräts ... **52**
Beschreibung ... 52
Installierung ... 53
Stromnetzanschluss ... 54
Gasanschluss ... 54
Gas, welches in der Kanalisation der Stadt verteilt wird (Natürliches Gas) ... 54
Flaschengas Tank (Butan-Propan) ... 54
Injektor wechseln ... 55
Injektor einbauen ... 55
Gasbrenner regeln (kleine Flamme) ... 55
Gebrauchsanweisung ... **56**
Kochhinweise ... 56
Benutzung Ihres Geräts ... **56**
Beschreibung des Bedienfeldes ... 56
Benutzung von Gasbrennern ... 57
Benutzung des Backofenthermostats ... 58
Bedienung des Funktionswählers des Backofens ... 58
Gebrauchsanweisung für den Backofen ... 58
Traditionelles Kochen ... 58
Zubereitung von Kuchen ... 58
Zubereitung von Fleisch ... 59
Zubereitung von Fisch ... 59
Grillen ... 59
Kochzeit ... 59
Wartung des Geräts ... 60
Reinigung des Herds ... 60
Reinigung des Backofens ... 60
Periodische Überprüfung ... 61
Lösung technischer Probleme ... 61
Anormaler Gasstrom ... 61
Gasgeruch im Raum ... 61
Der Backofen heizt nicht ... 61
Technische Daten ... **62**
Energielabel ... **63**
Elektrischer Schaltplan ... **64**

Entsorgung **64**

Français

Consignes de sécurité

1. Prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez-vous au manuel utilisateur.
2. Cet appareil est conforme aux règles et conditions de sécurité en vigueur.
3. Compte-tenu de la diversité des normes en vigueur, si cet appareil est utilisé dans un pays différent de celui où il a été acheté, faites-le vérifier par un centre de service après-vente agréé.
4**. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de cet appareil en sécurité et aux risques associés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.**
Le nettoyage et la maintenance ne devront pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
5. **Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.**
6. Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
7. Cet appareil n'est pas prévu pour être encastré. Laissez une libre circulation de l'air tout autour de votre appareil.
8. Prévoyez une distance de 2cm au minimum entre les aliments et la résistance supérieure du four.
9. Il est normal qu'un léger dégagement de fumée ou odeurs de neuf se dégagent lorsque vous utilisez votre appareil pour la première fois, ce phénomène tout à fait normal disparaîtra rapidement.
10. Nous vous conseillons de faire fonctionner la première fois votre four à vide (sans grille), thermostat sur +/- 230°C pendant 15 à 20 min. environ.
11. Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif seulement).
12. **Si le cordon d'alimentation est défectueux ou endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger**.
13. Assurez-vous que l'installation électrique est suffisante pour alimenter un appareil de cette puissance.
14. Branchez toujours l'appareil sur une prise reliée à la terre.
15. Ne laissez pas le cordon pendre ou toucher les parties chaudes de l'appareil.
16. Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon mais en tenant la prise.
17. N'utilisez qu'une rallonge en bon état, avec une prise reliée à la terre, et avec un fil conducteur de section au moins égale au fil fourni avec le produit.
18. Débrancher le câble d'alimentation du réseau électrique avant toute opération de nettoyage de maintenance et de montage d'accessoires
19. Afin d'éviter les chocs électriques, ne plongez pas le fil électrique, la prise de courant ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
20. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
21. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau, ou tout autre liquide, pour le nettoyer. N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
22. N'utilisez ni produit d'entretien agressif (notamment les décapants à base de soude), ni éponge grattoir, ni tampon abrasif. N'utilisez pas de produit d'entretien spécifique pour métaux. N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
23. Ne placez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur (brûleur à gaz par

exemple), à proximité d'éléments électriques ou directement à proximité d'un ventilateur. Ne le mettez pas sur d'autres appareils.
24. Cet appareil électrique fonctionne avec des températures élevées qui pourraient occasionner des brûlures malgré la haute protection thermique.
25. Ne pas toucher les parties métalliques ni la vitre quand elles sont chaudes.
26. **La température de la porte et des surfaces extérieures peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne**.
27. Faire preuve de la plus grande prudence lors du retrait de la lèchefrite. De la graisse chaude peut s'être déposée à l'intérieur. Utilisez des gants, si nécessaire.
28. Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
29. Manipulez avec précaution la porte de votre four. Ne pas projeter d'eau sur le verre de la porte pendant ou immédiatement après utilisation : tout choc brutal ou contraintes thermiques excessives peuvent générer la casse de la vitre. Celle-ci est en verre trempé afin d'éviter tout risque de projection et, donc tout danger pour l'utilisateur.
30. S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Étouffez les flammes avec un linge humide. Débranchez l'appareil et n'ouvrez pas la porte.
31. Ne rangez pas de produits inflammables à proximité ou sous le meuble où est placé l'appareil.
32. Ne faites pas fonctionner l'appareil sous un meuble mural, une étagère, ou à proximité de matériaux inflammables tels que stores, rideaux, tentures...
33. Ne placez jamais de papier, carton, bougie, plastique ou tout autre matériau inflammable dans l'appareil. Ne posez rien dessus (ustensiles, grille, objets...). N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
34. Ne poser aucun objet lourd sur la porte ouverte.
35. N'introduisez rien dans les ouïes de ventilation, ne les obstruez pas.
36. Pour votre sécurité, ne démontez jamais l'appareil par vous-même ; faites appel à un centre de service agréé.
37. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques ou similaire telle que :
- les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail,
- maisons d'hôtes,
- par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel,
- les environnements de type chambre d'hôte.
40. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

En ce qui concerne les informations relatives à l'installation et le nettoyage de l'appareil, merci de se référer au paragraphe ci-après du manuel.

LISEZ ET SUIVEZ CES CONSIGNES DE SECURITE ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Introduction

Félicitations pour l'achat de cet appareil, nous espérons qu'il vous donnera une entière satisfaction.

Cet appareil est conforme aux directives CE suivantes :

- 2006/ 95/ EC (Directive bas voltage)
- 2009/ 142/ EC (Directive appareil à gaz)

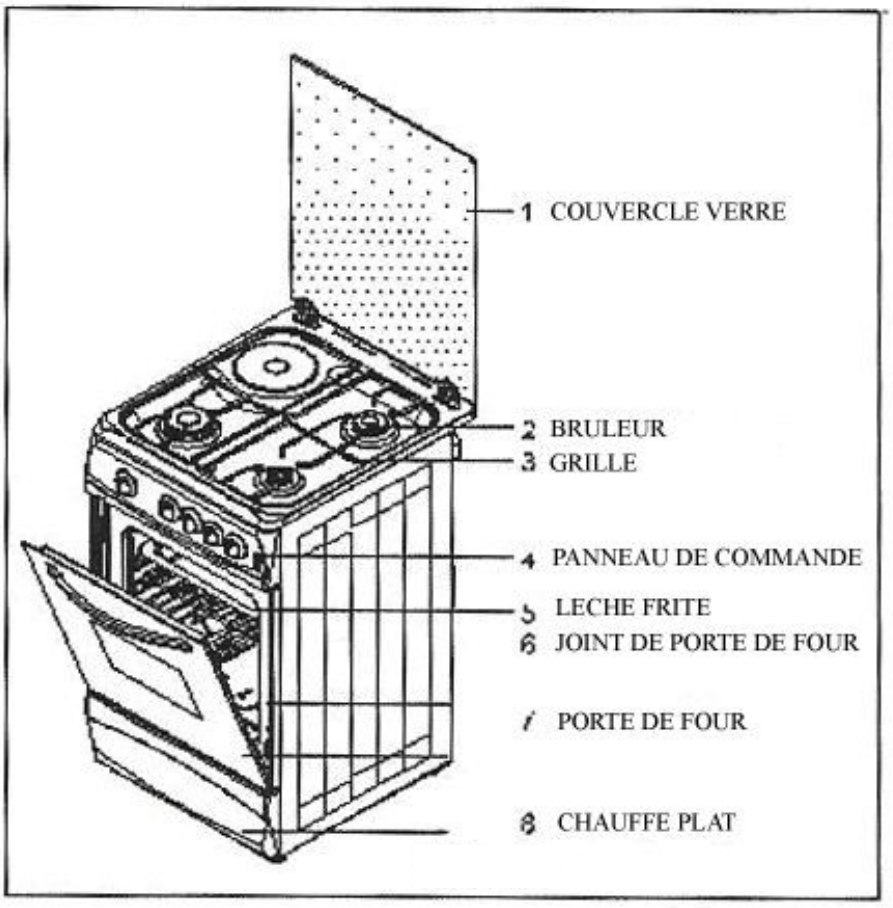
Veuillez lire ce manuel attentivement et le garder précieusement pour de futures questions.
Si cet appareil devrait être vendu ou donné à une autre personne, assurez-vous que la notice soit transmise à son nouvel acquéreur pour qu'il puisse s'informer sur les fonctions de la machine et être aussi prévenu des dangers.

Cette notice contient les informations nécessaires à propos de l'installation, l'usage et l'entretien de votre cuisinière. Elle vous donne également des conseils utiles.

IMPORTANT : Ce nouvel appareil est facile d'utilisation, cependant, pour obtenir des résultats, il est important de lire cette notice et de suivre toutes les instructions avant la première utilisation. Il a été conçu pour une utilisation par des adultes, veuillez donc prendre soin que vos enfants n'essaient pas de jouer avec.
Ce produit a été conçu dans le but de préparer la nourriture et ne peut être utilisé à d'autres fins.

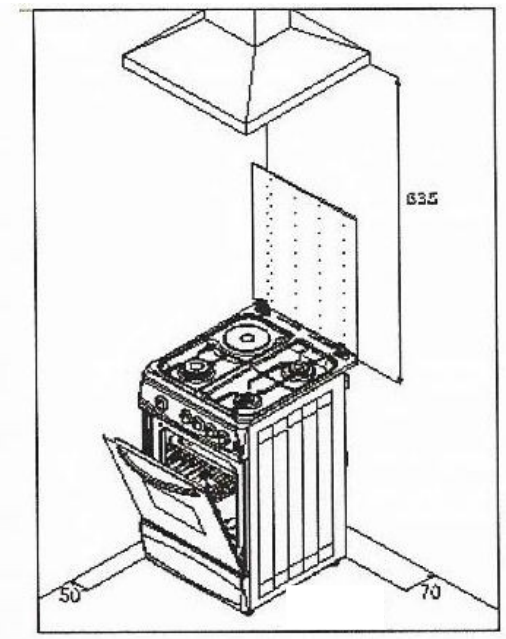
Installation de votre appareil

Description



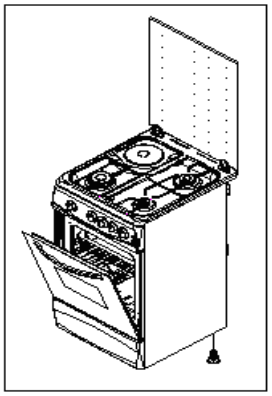
Cette description est générale et peut ne pas correspondre exactement à votre modèle

Mise en place



L'installation doit être effectué par un installateur compétent et qualifié en suivant la réglementation en vigueur au moment de l'installation.
Des modifications aux circuits électriques domestiques pourraient s'avérer nécessaires pour l'installation de cet appareil et doivent être effectuées par des personnes compétentes. Il est très dangereux de modifier, ou tenter de modifier, les caractéristiques de cet appareil. Ces caractéristiques sont visibles sur une étiquette collée à l'arrière votre cuisinière.

Votre appareil doit être installé de façon à avoir un espace libre de 7cm derrière et 5cm sur les côtés et un espace libre d'environ 63,5 cm au-dessus des foyers.



Placez l'appareil sur une surface stable, totalement horizontale et loin d'objets inflammables. Laissez une libre circulation de l'air tout autour de votre appareil.

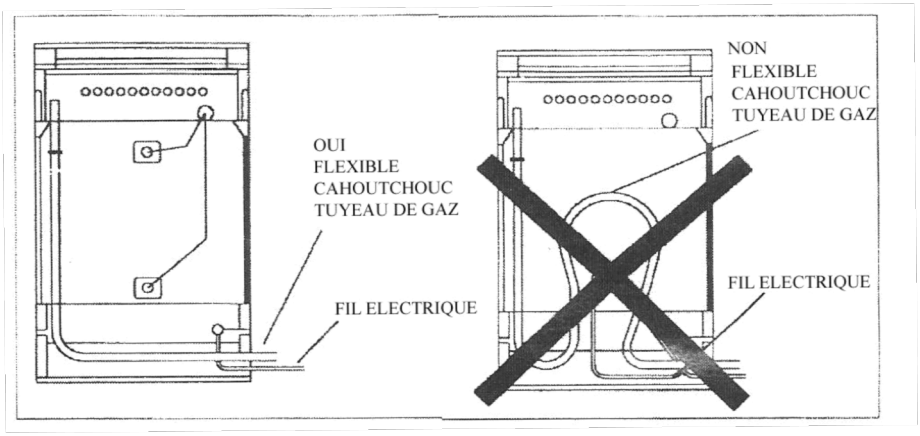
Le réglage en hauteur et la stabilité de l'appareil aux pieds ajustables situés aux 4 coins de la cuisinière comme indiqué sur le schéma

ATTENTION : Cet appareil doit être posé par terre.

IMPORTANT : Votre appareil doit être installé dans un endroit suffisamment aéré, en conformité avec la réglementation en vigueur au moment de l'installation.

ATTENTION : Evitez l'installation de la cuisinière près de matériaux inflammable (ex : rideaux, serviettes, etc.)

Déroulez complètement le cordon d'alimentation électrique et le tuyau d'alimentation en gaz comme le schéma ci-dessous et branchez la prise.



L'appareil devrait être positionné de telle sorte que la prise soit toujours accessible.

Ne passez pas de câbles électriques derrière ou près des parties chauffantes de l'appareil et à travers les trous ou parties couvertes qui pourraient couper ou endommager les câbles.

Assurez-vous que les grilles du four soient correctement insérées.

Connexion au réseau électrique

Cet appareil est fourni sans la prise, en conséquences, vous devez installer une prise adéquate pour le fonctionnement de la cuisinière

Cet appareil est prévu pour fonctionner sur un réseau électrique de 230V avec un courant alternatif de 50Hz, et nécessite un ligne protégée par un fusible de 32A avec une section de câble de 6mm2.

Avant de faire la connexion, assurez-vous bien que la puissance de votre installation électrique soit suffisamment dimensionner pour faire fonctionner votre appareil en toute sécurité.

En cas de doute, demandez à votre installateur, la connexion électrique doit être effectuée en respectant les normes EN60335

La section des câbles d'arrivée est très importante est doit-être suffisante pour ne par créer d'échauffement et de risque d'incendie dans votre habitation.

ATTENTION : Cet appareil doit être connecté à la terre via une prise adéquate.

Cette prise devra être branché à un connecteur respectant les normes en vigueur au moment de l'installation.

ATTENTION : Dans tous les cas, le câble d'alimentation doit être positionné afin qu'il soit pas en contact direct avec les zone chaude. A aucun moment le température proche du câble doit être supérieure à 50°C .

ATTENTION : Placez votre appareil suffisamment près de l'alimentation pour que le câble de branchement ne soit pas distendu. **N'utilisez pas de rallonges de câble.**

Raccordement au gaz

L'installation est normalement réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.

ATTENTION : L'appareil est livré préréglé en gaz de ville (gaz naturel).

Le gaz distribués par une canalisation en ville (gaz naturel)

Le raccordement s'effectue (fig. 1) :

- soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques filetés (fig. 1)
- soit par un raccord rigide (tuyauterie en cuivre) (fig. 2).

Le gaz en bouteille en cuve (Butane-Propane)

Le raccordement s'effectue :

- soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques filetés (fig. 1)
- soit par un raccord rigide (tuyauterie en cuivre) (fig. 2).

ATTENTION : comme il est indiqué sur la figure 3, il est interdit de raccorder un tuyau souple avec un about.

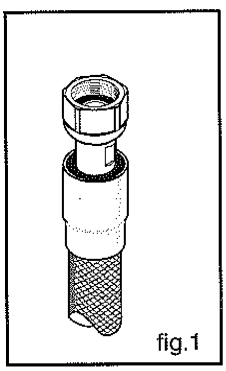


fig.1

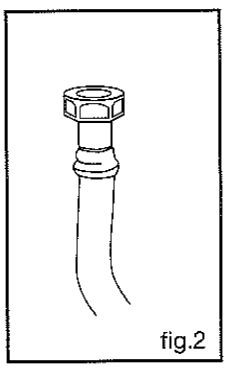


fig.2

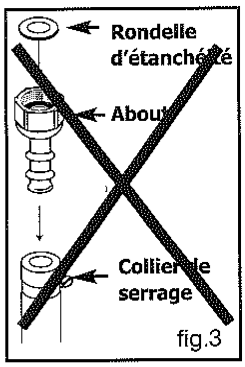


fig.3

Le tuyau flexible doit être utilisé hermétiquement selon les normes en vigueur au moment de l'installation

<u>Le tuyau flexible doit répondre à différentes conditions</u> :

Il ne peut atteindre la température autre que celle de la pièce plus haute que 30°C
Il ne peut pas être plus grand que 1.5 m
Il n'est pas sujet à une traction ou force
Il peut être facilement inspecté afin de vérifier sa condition.

Contrôle de la préservation du tuyau flexible :
Il ne montre pas de craquelures, coupures, marques, ou brûlures aussi bien sur les parties extérieures que sur tout son long.
Les pinces de fixations ne sont pas rouillées.
Le temps d'expiration n'est pas écoulé.

<u>IMORTANT :</u> Si une anormalité de plus est constatée, ne réparez pas le tuyau, remplacez le.

<u>IMPORTANT</u> : Une fois l'installation complète, vérifiez la parfaite étanchéité de chaque tuyau, en utilisant une solution savonneuse, jamais une flamme.

Changement des injecteurs

Adaptation aux différent s types de gaz :

Cette cuisinière est livrée préréglée pour le gaz de réseau (gaz naturel).

Pour tout changement de gaz, vous devez impérativement effectuer les t rois opérations suivantes :
1. Adapter le raccordement gaz (paragraphe précédent)
2. Changer les injecteurs
3. Régler les ralentis des robinets

Les injecteurs nécessaires à l'adaptation au butane / propane sont dans la pochette contenant la notice.

Montage des injecteurs

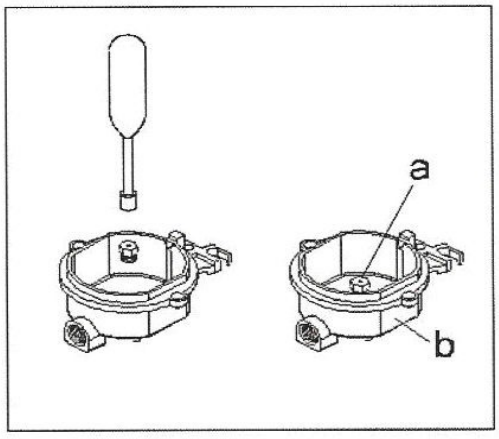
Chaque injecteur est identifié par un numéro gravé dessus.

Changez les injecteurs avec une clé appropriée en procédant comme suit :

Retirez les grilles, chapeaux et têtes de tous les brûleurs.

Dévissez à l'aide de la clé appropriée les injecteurs situés dans le fond de chaque support et ôtez-les.

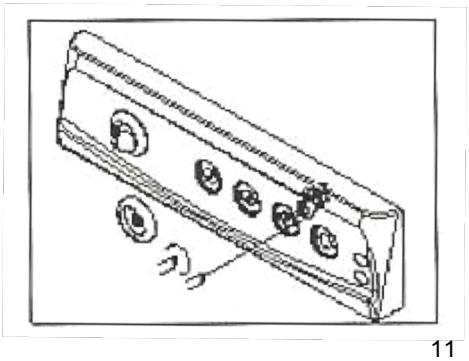
Montez à la place les injecteurs fourni. Pour cela, vissez-les d'abord manuellement jusqu'au blocage de l'injecteur puis, engagez la clé sur l'injecteur et serrez



Réglage du ralenti des brûleurs

Pour ajuster au niveau minimum :
Tourner le bouton jusqu'en position de flamme minimum
Enlever le bouton

- En cas de conversion du **gaz naturel vers le LPG** (gaz en bouteilles), vissez à fond la vis en laiton de chaque robinet
- En cas de conversion du **LPG vers le gaz naturel**, dévissez d'un quart de tour la vis en laiton de chaque robinet



jusqu'à obtenir une flamme régulière.

Remettez les manettes et tournez vite le bouton de la position maximum à la position minimum de sorte que la flamme ne s'éteigne pas et que le réglage soit correct.

NOTE : il est recommandé que l'exécution des opérations soit confiée à un service agrée spécialisé.

Conseil d'utilisation

Conseil pour la cuisson

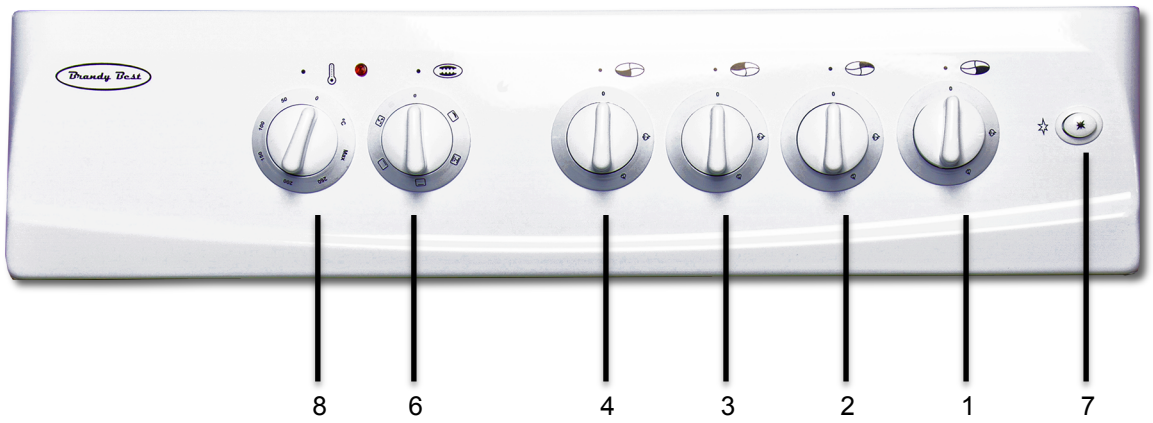
Commencez la cuisson avec une grande flamme si nécessaire. La partie extérieure de la flamme est beaucoup plus chaude que l'intérieur. En conséquence, le haut de la flamme engendre un gaspillage du gaz. Ici, les brûleurs à gaz ne nécessitent pas de casseroles à fond plat, les flammes lèchent le fond de la casserole et étendent la chaleur sur toute sa surface.
Aucune casserole spéciale n'est nécessitée pour des brûleurs à gaz. Cependant, des casseroles à parois minces, transmettent la chaleur à la nourriture plus rapidement que des casseroles aux parois épaisses.
Une casserole à fond épais prévient une surchauffe partielle car elle garantit une compensation thermique suffisante.
Evitez les très petites casseroles. Les casseroles épaisses et peu profondes sont mieux adaptées que les casseroles étroites et très profondes car elles garantissent une chauffe plus rapide. La cuisson n'est pas accélérée en plaçant des casseroles étroites sur des brûleurs larges. Le résultat n'est juste qu'un gaspillage de gaz. Pour un usage approprié, placez les petites casseroles sur des petits brûleurs et des grandes casseroles sur des grands brûleurs.
Souvenez-vous aussi de mettre un couvercle sur les casseroles pour réduire la consommation de gaz.

Durant l'utilisation, l'appareil devient chaud, la porte ou la surface extérieure peuvent être brûlants.

Vous devez prendre soin d'éviter de toucher les éléments chauffant dans le four.
Des objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne devraient pas être placés sur la surface car celui-ci peut être brûlant.
Pour faciliter l'allumage, allumez le brûleur avant de placer les casseroles sur les grilles. Après avoir allumé, vérifiez si les flammes sont normales.
Baissez toujours la flamme ou éteignez-la avant de retirer la casserole.

Utilisation de votre appareil

Déscription du panneau de commande

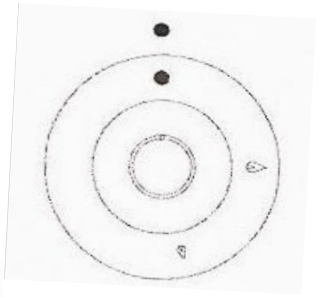


1-Bouton petit brûleur	6-Sélecteur de fonctions du four
2-Bouton brûleur médium à l'arrière droit	7-Allumage
3-Bouton brûleur médium à l'arrière gauche	8 -Thermostat
4-Bouton grand brûleur	

Utilisation des brûleurs gaz

Allumez le brûleur en appuyant sur le bouton « allumage » et maintenez le poussé au moins 10 secondes afin que la sécurité thermocouple maintienne la flamme allumée.

Vous pouvez ensuite ajuster la grandeur de la flamme en tournant le bouton montré dans le schéma ci-dessous.



Aucun apport de gaz Apport maximum de gaz pport minimum de gaz

ATTENTION : Au premier usage, faites fonctionner vos brûleurs quelques minutes afin que la flamme se stabilise. Également, une légère fumée et odeur pourraient s'échapper au moment de l'allumage, ceci correspond au rodage de l'appareil.

Utilisez des casseroles plates avec un diamètre égal à la plaque chauffante.

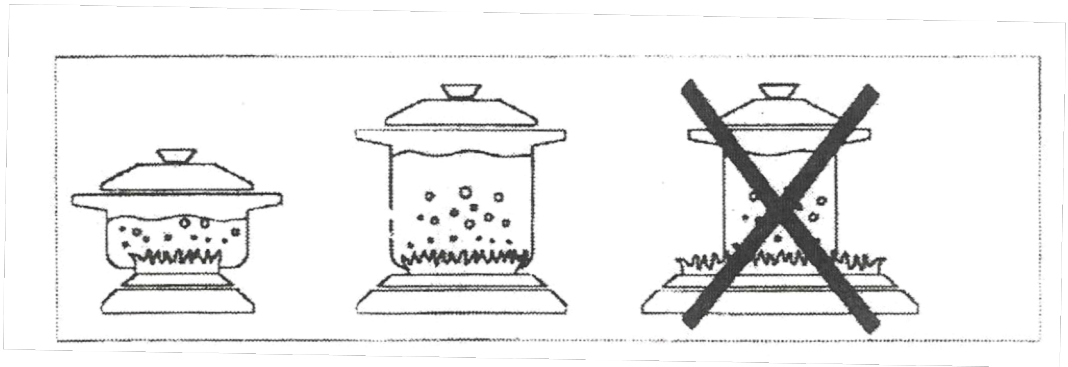
Ne mettez rien entre la plaque chauffante et la casserole.

Veillez particulièrement à ce que les casseroles ne soient pas trop petites pour les liquides, car les liquides peuvent vite déborder.

Les casseroles ne doivent pas non plus être trop larges pour une cuisson rapide. En fait, les graisses et les jus pourraient s'étendre sur le fond et brûler facilement.

ATTENTION : Evitez de mettre des casseroles dont les manches sont en plastique, dans le four car elles ne sont pas résistantes à la chaleur.

Vous devez utiliser des casseroles avec le bon diamètre pour s'adapter au brûleur, afin d'assurer la meilleure cuisson possible et de réduire la consommation de gaz comme dans montré dans les schémas ci-dessous



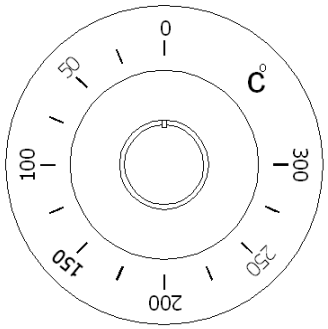
Il est également conseillé de couvrir tout liquide porté à ébullition et, dès que ce liquide commence à bouillir, de diminuer la flamme de façon à rester à température d'ébullition.

IMPORTANT : Ne placez jamais une casserole vide si le four ou le brûleur sont en route.

Après l'utilisation des plaques chauffantes et quand les surfaces sont froides. Vous pouvez effectuer le nettoyage avec une éponge humide ou un chiffon doux, vous pouvez utiliser un produit détergent mais non corrosif, n'utilisez pas non plus de matériaux abrasifs

Utilisation du thermostat du four

Tournez le bouton en schéma ci-contre dans le sens des aiguilles d'une montre en sélectionnant la température voulue.



Utilisation du sélecteur de fonctions du four

Le four électrique est équipé d'un élément chauffant supérieur avec un grill, d'un élément chauffant inférieur, d'un ventilateur et d'un ventilateur avec chaleur tournante comme décrit ci-dessous :

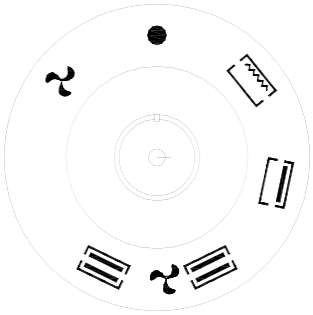
Grill

Elément chauffant voûte

Ventilation + élément chauffant sole et voûte

Elément chauffant sole et voûte

Ventilation



ATTENTION : Quand le grill fonctionne, les parties accessibles peuvent devenir brûlantes. Gardez les enfants éloignés du four.

Conseil d'utilisation du four

Cuisson traditionnelle

La chaleur provient du haut comme du bas. Il est dès lors préférable d'utiliser la glissière centrale. Si la cuisson requiert plus de chaleur du haut ou du bas, utilisez le guide supérieur ou inférieur.

Cuisson des gâteaux

Préchauffez le four, sauf si il est indiqué autre chose, pendant au moins 10 minutes avant l'ut ilisat ion. N'ouvrez pas la porte du four quand vous cuisinez les plats qui doivent « monter » (par ex : des soufflés) Le jet d'air froid bloquerait le processus de la « montée ». Pour vérifier si le gâteau est prêt, insérez un cure-dent dans la mixture, si il ressort propre, le gâteau est prêt. Attendez au moins que ¾ de la cuisson soit passé avant de vérifier.
Comme règle générale, retenez cela, un plat qui est bien cuit à l'extérieur mais pas suffisamment à l'intérieur aurait dû nécessiter une température plus basse et un temps de cuisson plus long. Si au contraire, la texture est « sèche » elle aurait dû cuire moins longtemps à une température plus élevée.

Cuisson de la viande

Si vous voulez un rôti avec une bonne couleur, utilisez très peu d'huile.
Si la pièce est maigre, utilisez de l'huile ou du beurre ou un peu des deux. Beurre ou huile ne sont par contre

pas nécessaires si la pièce a une couche de graisse.
Si la pièce a une couche de graisse d'un côté uniquement, mette- le au four avec ce côté vers le haut, quand la graisse fondera, elle graissera le bas suffisamment.
De la viande rouge doit être enlevée du frigo une heure avant la cuisson. Sinon, le changement de température brutal causerait le fait qu'elle devienne dure.
Un rôti (spécialement si composé de viande rouge) ne doit pas être salé au début de la cuisson car le sel engendre le fait que les jus et le sang ne s'échappent de la viande et donc empêche la formation d'une croûte bien brunie. Il est conseillé de saler l'extérieur de la viande juste après la moitié de la cuisson. Placez le rôti dans le four dans un plat profond, un plat profond protège du dessèchement et donne une cuisson plus progressive.
La viande doit être placée dans un plat résistant au four ou directement sur la grille en dessous duquel la lèchefrite sera insérée pour collecter le jus, ingrédient pour la sauce qui doit être uniquement mis sur le plat directement si le temps de cuisson est bref, sinon ils doivent être ajoutés durant la dernière demi-heure.
Commencez à cuisinez de la viande crue à une température élevée, en la réduisant finir la cuisson en profondeur. La température de cuisson pour de la viande blanche doit être modérée tout au long de la cuisson.
Le degré de cuisson peut être vérifié en pressant la viande avec une fourchette. A la fin de la cuisson, il est conseillé d'attendre au moins 15 minutes avant de couper la viande afin de ne pas perdre la saveur.
Avant de servir, les plats peuvent être gardés au chaud dans le four à une température minimum.

Cuisson du poisson

Cuisinez les petits poissons du début à la fin à une température élevée.
Cuisinez les poissons de taille moyenne initialement à une température élevée et graduellement diminuez la du début à la fin.
Vérifiez que le poisson cuisiné est cuit, la viande doit être blanche et opaque, sauf dans le cas d'un saumon, truite ou similaire.
Une bonne cuisson pour un poison est une cuisson rosée sur l'arrête.

Grillade

Les différents types de viandes sont appropriés pour griller. Pour la plupart, de la viande coupée en tranches ou pièces de tailles différentes, mais généralement pas très épaisses, de la volaille coupée en 2 et aplatie, du poisson, quelques légumes, ou viande ou poisson et crustacés.

Viande et poisson devant être grillés devraient être légèrement badigeonnés d'huile et placés sur le grill.

La viande devrait être salée à la fin de la cuisson, le poisson devrait être salé vers l'intérieur avant la cuisson.
Le grill doit être positionné dans le guide la plus proche ou plus éloigné du grill selon l'épaisseur de la viande, en vue d'éviter de brûler la surface et de ne pas cuire assez l'intérieur.
La formation de fumée causée par des gouttes de jus ou de graisse peut être évité en versé 1 ou 2 verres d'eau sur la lèchefrite.
Le grill peut aussi être utilisé pour brunir, toaster du pain et griller certains types de fruits, comme des bananes, pamplemousses, t ranches d'ananas. Les fruits ne devraient pas être placés t rop près de la source de chaleur.

Temps de cuisson

Le temps de cuisson peut varier selon le type de nourriture, sa consistance et son volume. Il est recommandé de regarder en cuisinant pour la première fois et vérifier le résultat dans des conditions similaires, pour voir les résultats obtenus.
Néanmoins, suivez attentivement les indications données dans la recette que vous comptez suivre.

ATTENTION : Ne placez aucun ustensile comme une lèchefrite, moule à gâteau, casseroles, plats en pyrex, papier aluminium ou autre sur la base du four lorsque le four est en cours d'utilisation. Une stagnation de la chaleur pourrait endommager le résultat de votre cuisson et aussi endommager le four lui-même.

Entretien de l'appareil

Avant chaque opération, débranché l'appareil.

Nettoyage de la cuisinière

Des gouttes de sauce, fruit, jus,…doit être enlevé le plus vite possible au moyen d'un tissus du trempé dans

de l'eau chaude avec du détergeant.

N'utilisez pas des couteaux…pour enlever les couches de croûte. Enlevez les tâches avec un tissu imprégné d'eau savonneuse, mais prenez soin de ne pas faire de griffes sur l'émail.

Nettoyez les grilles en émail avec de l'eau et du détergeant, Elles peuvent également être nettoyées dans le lave-vaisselle.

Enlevez les couvercles des brûleurs été les grilles et nettoyez les avec soin avec de l'eau chaude et du détergeant.

Séchez-les bien avant de les remettre en position.

De plus, assurez-vous qu'elles soient bien replacées.

Nettoyez la porte du four uniquement avec de l'eau chaude, et évitez l'utilisation de substances dures ou abrasives.

De plus vérifiez que les trous des brûleurs ne sont pas obstrués.

Le couvercle de votre cuisinière peut-être retiré, Il suffit de l'ouvrir en position verticale et de le tirer vers le haut pour qu'il se dégonde. Après l'avoir proprement nettoyé, faites l'opération inverse pour le remettre en place.

Nettoyage du four

Votre four est équipé de parois auto-nettoyantes par catalyse (revêtement rugueux), celles-ci ont l'avantage de consumer les projections de graisse de cuisson lors que le four est en servie.

Elles ne nécessitent aucun autre entretien que de retirer les morceaux d'aliments qui pourraient y être collés

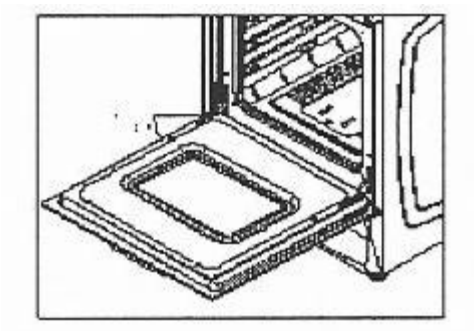
Les autres éléments lisses peuvent être nettoyés avec un détergeant approprié.

Ne grattez jamais les parties intérieures du four car cela pourrait les endommager.
Nettoyez les accessoires du four (grilles, plaques..) avec de l'eau chaude et du détergent.

Ne couvrez jamais une partie du four avec du papier aluminium. Cela résulterait en une accumulation de chaleur qui pourrait endommager l'émail.

Pour un nettoyage du four plus complet, il est conseillé de la porte de la manière suivante

Ouvrez la porte complètement, tournez les 2 chapeaux situés sur le bras de la charnière à 180°, fermez partiellement la porte à un angle de 30°, soulevez la porte et enlevez-la. Remettez la porte en refaisant les étapes ci-dessus à l'envers.



Contrôle périodique

Effectuez des contrôles périodiques pour vérifier la condition du tuyau flexible du gaz et faites le remplacement par des techniciens qualifiés le plus rapidement possible après avoir constaté des anomalies. Un remplacement annuel est également hautement recommandé.

Résolution des problèmes techniques

Si l'appareil ne marche pas normalement, vérifiez les points suivants avant de demander de l'aide :

Le débit de gaz semble anormal

Assurez-vous que :
Les trous du brûleur ne sont pas obstrués
Le régulateur de pression fonctionne
La valve est complètement ouverte

S'il y a une odeur de gaz dans la pièce

Assurez vous que :
La valve du gaz n'est pas ouverte
Le tuyau d'approvisionnement du gaz est bien positionné et en bonne condition. Rappelez-vous de le remplacer au moins une fois par an.

Le four ne chauffe pas

Assurez-vous que :
les boutons du four sont en correcte position.
Le temps de cuisson n'est pas trop long
Vérifiez que la température est correcte pour le type de nourriture devant être cuisinée.

Si après avoir suivi toutes les vérifications ci-dessus, l'appareil ne marche toujours pas, appelez votre revendeur ou le service technique le plus proche afin de vous faire assister.

Spécifications techniques :

	Modèle	BCGEC60
Brûleurs	Petit brûleur	0,075m³/h
	Brûleur moyen	0,119m³/h
	Grand brûleur	0,152m³/h
	Brûleur central	
Four électrique	Elément chauffant bas	1200W
	Element chauffant Grill	1000W
	Element chauffant Bas	1500W
	Ventilateur	13W
	Puissance total	2213 W
Accessoires	Lèchefrite	V
	Grille	V
	Thermocouples	-
	Porte double vitrée	V
	Allumage	V
	Thermostat	V
Caractéristiques générales	Pieds ajustables	V
	Couvercle en verre	V
	Voltage	230v 50Hz
	Consommation électrique totale	0,85kW/24h
	Consommation gaz (m³/h)	0.634
	Classe de protection	IP20
	Catégorie de gaz	II2E+ I3+
	Poids net (kg)	37
	Dimensions brutes (cm) H/L/P	89/63/66

En fonction des séries et des pays de distribution, le constructeur se réserve le droit de modifier certaines caractéristiques.

Etiquette énergétique

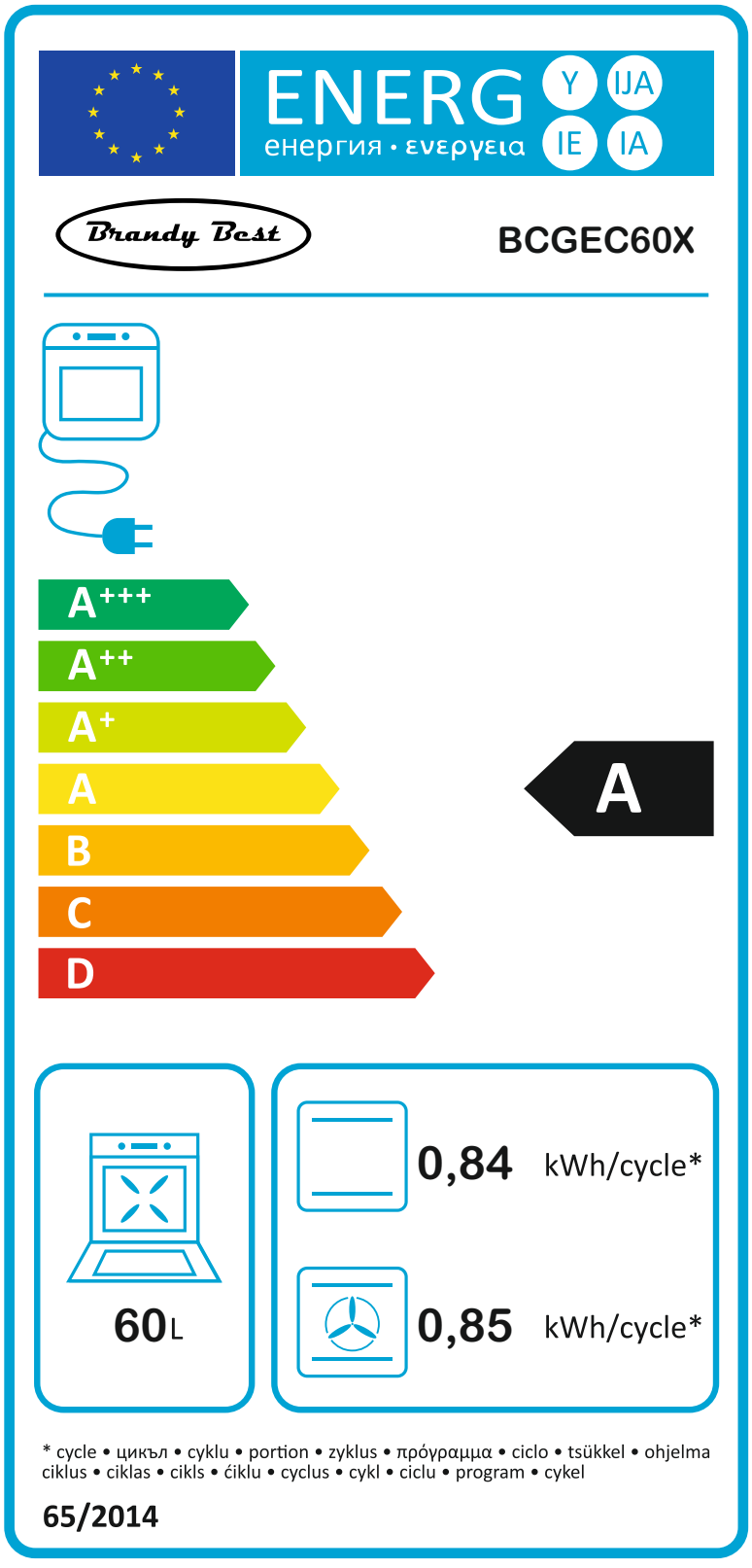
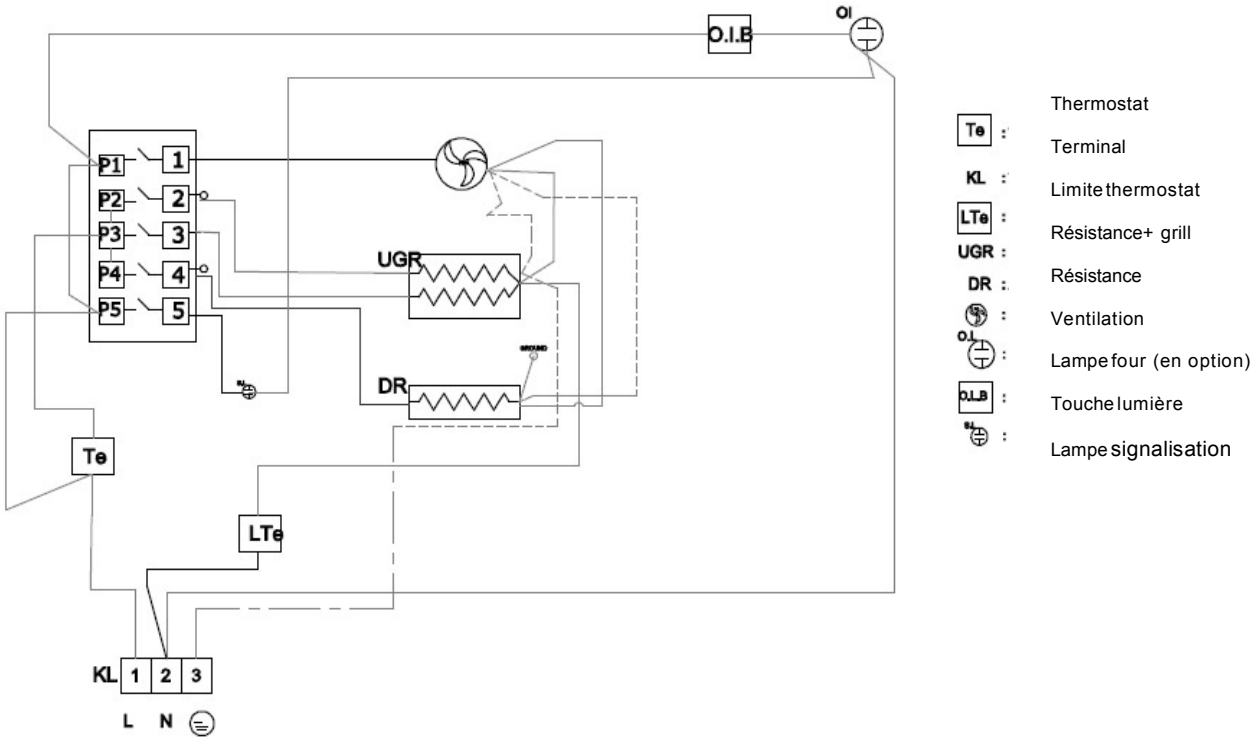


Schéma électrique



Mise au rebut

Attention au recyclage correct de ce produit conformément à la directive européenne 2002/96/CE.
Une fois accompli la vie fonctionnelle de cet appareil, son recyclage doit être fait séparément des déchets urbains. Il doit être fait dans les centres spécifiques disponibles des municipalités ou des revendeurs fournissant un tel service.

Le recyclage séparé d'un appareil électrique domestique signifie éviter les conséquences négatives possibles sur l'environnement et la santé publique, permettant un recyclage correct et une importante économie d'énergie et de ressources.
Pour insister sur ce fait, le symbole repris sur le produit et dans les instructions signifie que vos équipements électriques et électroniques doivent, en fin de vie, être recyclés séparément des déchets ménagers.

NE JETEZ PAS CE PRODUIT AU MILIEU DES ORDURES MENAGERES NE FAISANT PAS L'OBJET DE TRI SELECTIF. LA COLLECTE DE CE GENRE DE DECHET NECESSITE UN TRAITEMENT SPECIAL.

	Importé par HORUS sarl **8 Chemin de Monbus** **62120 MAMETZ** **relation@horusdistribution.fr** www.brandybest.com	**Fabriqué en Turquie**

English

Safety instructions

1. Take time to read all instructions and refer to the user manual.
2. This device complies with safety rules and conditions prevailing.
3. Given the diversity of standards, if this product is used in a different country than where it was purchased, have it checked by a qualified after sales service.
4**. This device can be used by children over 8 years and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge if they have benefited from supervision or prior instructions regarding the use of this device in security and associated risks. Children should not play with the device.**
The cleaning and maintenance should not be performed by children unless they have over 8 years and are monitored.
5. **Keep the device and its power cord out of the reach of children under 8 years old.**
6. Do not move the device during use.
7. This device is not suitable for encasing. Allow a free flow of air around the device.
8. Allow a minimum distance of 2 cm between the food and the superior resistance of the oven.
9. It is normal that a light smoke or newness odors emerge when using your device for the first time; this quite normal phenomenon will quickly disappear.
10. We recommend you run the first time your vacuum oven (without grid), thermostat +/- 230 ° C for about 15 to 20 min.
11. Check that the line voltage corresponds to that indicated on the appliance (alternating current only).
12. If the power cord is defective or damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after sales service or similarly qualified persons to avoid any danger.
13. Make sure that the electrical installation is sufficient to supply such a powerful device.
14. Always plug the device into an earthed wall socket.
15. Do not let the cord hang or touch the hot parts of the device.
16. Do not unplug the device by pulling on the cord but by holding the plug.
17. Use only extension cords in a good condition, with an earthed wall socket, and with a thread whose section is at least equale to the cord provided with the product.
18. Disconnect the power supply cable before cleaning, maintenance and installation of accessories.
19. To avoid electric shocks, do not immerse the electric cord, the plug or the device in water or any other liquid.
20. The temperature of accessible surfaces may be high when operating.
21. Never submerge the device in water or any other liquid to clean it. Do not use a steam cleaner to clean the device.
22. Do not use an aggressive product maintenance (including strippers containing soda) or scrap sponge or scrubbing pad. Do not use special cleaning product for metals. Do not use abrasives or sharp metal scrapers to clean the glass door as they can scratch the surface, which can break the glass.
23. Do not place the device near a heat source (gas burner for example), near electrical components or directly near a fan. Do not put it on other devices.
24. This electrical device operates at high temperatures which could cause burns despite the high thermal protection.
25. Do not touch the metal parts or the glass when they are hot.
26. The temperature of the door and the outer surfaces can be raised during

operation.
27. Demonstrate extreme caution when removing the drip pan. Hot grease may be tabled in the inside. Use gloves if necessary.
28. It may be dangerous to let heat fat or oil unattended on a cooktop as this could cause a fire.
29. Handle with care the door of your oven. Do not spray water on the glass of the door during or immediately after use: any sudden shock or excessive thermal stresses could lead breakage of the glass. This one is a toughened glass to avoid any risk of projection and therefore any danger to the user.
30. If some parts of the product inflame, do not attempt to extinguish with water. Smother the flames with a damp cloth. Unplug the device and do not open the door.
31. Do not store flammable materials near or under the piece of fourniture where the device is placed.
32. Do not operate the device under a wall piece of fourniture, shelf or near
inflammable materials such as blinds, curtains, drapes ...
33. Never place paper, cardboard, candle, plastic or any other combustible material in the device. Do not place anything on top (utensils, grid, objects ...). Do not store anything on the cooking surfaces.
34. Do not place any heavy object on the open door.
35. Do not insert anything into the air vents, do not obstruct it.
36. For your safety, do not disassemble the device by yourself; contact an authorized service center.
37. This device is intended for use in domestic or similar applications such as:
- Staff kitchens in shops, offices and other working environments,
- Guest houses,
- By clients in hotels, motels and other residential type environments,
- Type environments B & B

40. This device is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.

As for the information on installation and cleaning of the device, please refer to the following paragraph of the manual.

READ AND FOLLOW THESE SAFETY INSTRUCTIONS AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Introduction

Congratulations on purchasing of this machine, we hope it will give you complete satisfaction.

This device complies with the following directives:

- 2006/ 95/ EC (Low Voltage Directive)
- 2009/ 142/ EC (Gas appliance directive)

Please read this manual carefully and keep it safely for future issues.
If this equipment should be sold or given to another person, make sure that the notice is sent to the new owner so that he could learn about the functions of the machine and also be warned of the dangers.

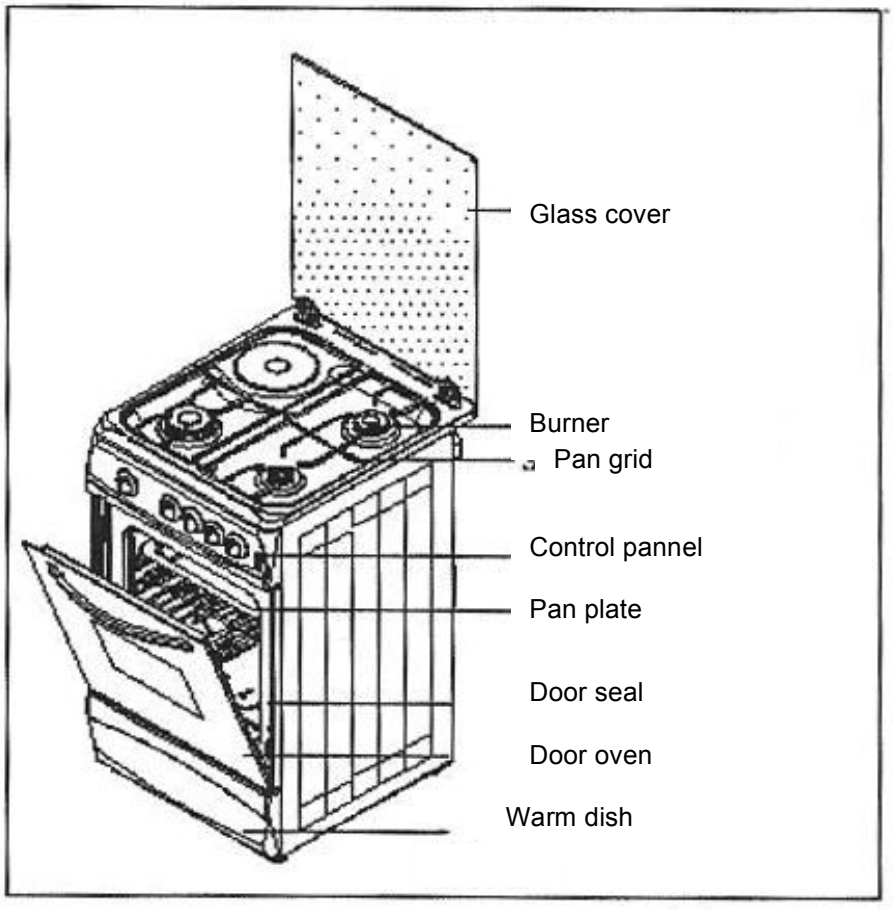
This manual provides all necessary information about the installation, use and maintenance of your cooker. It also gives you useful advice.

IMPORTANT : This new device is easy to use, however, to get results, it is important to read the manual and follow all instructions before the first use. It was designed to be used by adults, so please be sure that your children do not try to play with.

This product was designed to prepare food and can not be used for other purposes.

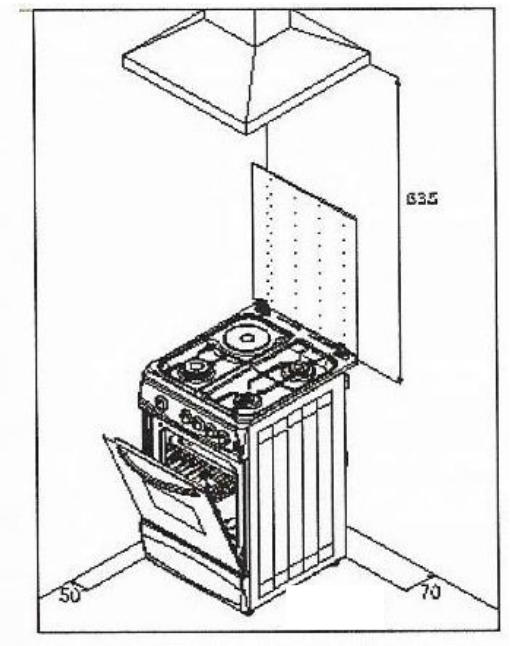
Setting up your appliance

Description



This desprition is general and may not correspond exactly to your model

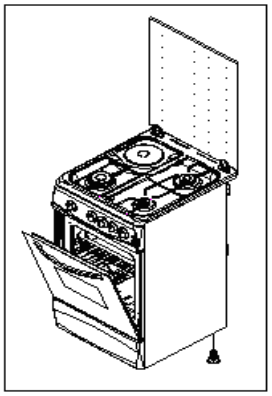
Setting up



The installation must be performed by a competent and qualified installer in accordance with the regulations in force at the time of installation.

Changes in domestic electric circuits may be needed to install this device and must be made by competent persons. It is very dangerous to modify or attempt to modify the characteristics of this device. These features are visible on a label on the back your range.

Your device must be installed so as to have a space of 5cm and 7cm behind on the sides and a gap of about 63.5 cm above the homes.



Place the appliance on a stable surface, completely horizontal and far from flammable objects. Allow a free flow of air around the device.

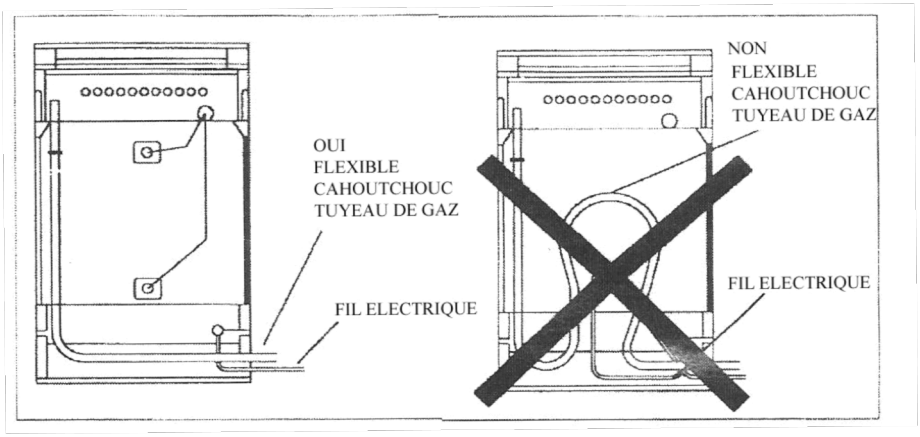
Height adjustment and stability of the device to the adjustable feet at the 4 corners of the stove as shown in the diagram

WARNING : This device must be placed on the ground.

IMPORTANT : Your device must be installed in an adequately ventilated area, in accordance with the regulations in force at the time of installation.

WARNING : Avoid installation of the cooker near inflammable material (eg curtains, towels, etc.)

Completely unwind power cord and gas supply pipe as the diagram below and connect the plug.



The appliance should be positioned so that the plug is always accessible.

Do not pass electrical cables behind or near hot parts of the appliance and through the holes or covered parts that could cut or damage the cables.

Make sure oven racks are properly inserted.

Connection to the electrical grid

This equipment is supplied without the plug, in consequence, you must install a proper outlet for the operation of the stove

This device is designed to operate on 230V power grid with AC 50Hz, and requires a line protected by a 32A fuse with a 6mm2 cable section.

Before making the connection, make sure that the power of your electrical installation is sufficiently dimensioned to operate your equipment safely.

In case of doubt, ask your installer, the electrical connection must be performed in accordance with standards EN60335

The section of supply cables is very important and must be sufficient to avoid overheating and create a fire hazard in your home.

WARNING: This device must be connected to ground via a proper outlet.

This plug must be connected to a connector complying with the standards in force at the time of installation.

WARNING : In all cases, the power cable must be positioned so that it is not in direct contact with the hot zone. At no time the temperature close to the cable must be greater than 50 ° C.

WARNING : Place your device close enough to the power so that the connecting cable is not distended. **Do not use extension cables.**

Gas Connection

The installation is usually reserved for qualified installers and technicians.

WARNING : The unit comes preset to city gas (natural gas).

The gas distributed by a city pipeline (natural gas)

The connection is made :

- Either by a flexible hose with threaded mechanical connectors (fig. 1)
- Or by a rigid connection (Copper Tubing) (fig. 2).

Bottled gas in tank (Butane-Propane)

The connection is made:

- either by flexible hose with threaded mechanical connectors (fig. 1)
- Or by a rigid connection (Copper Tubing) (fig. 2).

WARNING : as shown in Figure 3, it is forbidden to connect a hose with an end piece.

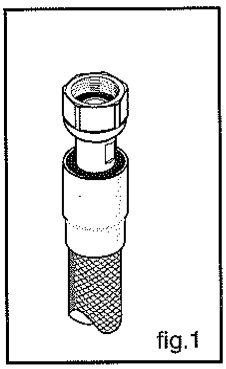


fig.1

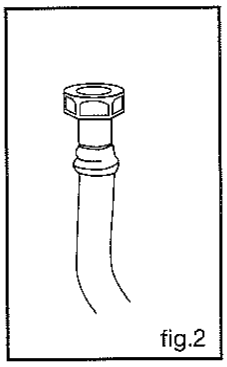


fig.2

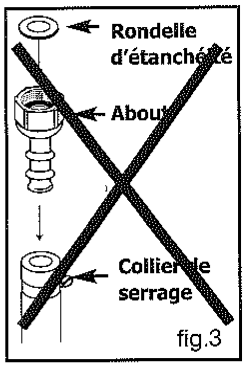


fig.3

The hose must be used tightly to the standards in force at the time of installation

The flexible hose must include the different requirements:

He can not reach a temperature other than that of the highest item 30 ° C
It can not be larger than 1.5 m
It is not subject to tension or force

It can be easily inspected in order to check its condition.

Checking the preservation of the flexible hose:
It does not show cracks, cuts, marks or burns on the outer parts and full length.
The fixing clamps are not rusted.
The expiration time has not elapsed.

IMPORTANT : If an abnormality is found again, do not repair the pipe, replace it.

IMPORTANT : Once installation is complete, check the perfect seal of each pipe, using a soapy solution, never a flame.

Changing the injectors

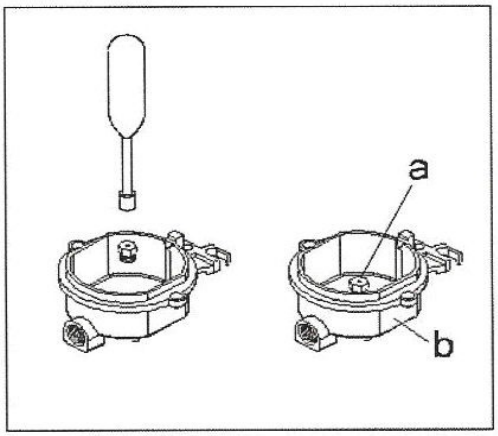
Adapting to different types of gas:

This appliance is delivered preset to the network gas (natural gas).

For any change of gas, you must do the following three things:
1. Adapt the gas connection (above)
2. Change the injectors
3. Set taps idle

The injectors required for adaptation to butane / propane are in the wallet containing the instructions.

Mounting of injectors



Each injector is identified by a number engraved above.

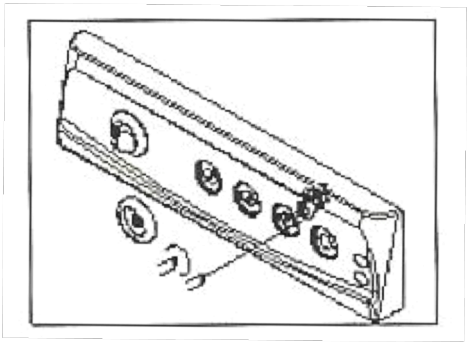
Change the injectors with an appropriate key as follows:

Remove the pan, hats and heads of all burners.

Unscrew using the appropriate key injectors located in the bottom of each pot and remove them

Climb instead the injectors provided. For this, screw them first manually until the injector blocking then insert the key on the injector and then tighten.

Burner idle adjustment



To adjust the minimum level:
Turn the button until the minimum flame position
Reset button

- In case of conversion of **the natural gas to the LPG** (bottled gas), screw the brass screw on each valve
- In case of conversion of **LPG to the natural gas**, unscrew a quarter turn the brass screw on each faucet until a steady flame.

Replace the controllers and quickly turn the knob from the maximum position to the minimum position so that the flame will not be extinguished and the setting is correct.

NOTE : it is recommended that the execution of operations should be entrusted to an authorized specialized service.

Using advice

Advice for cooking

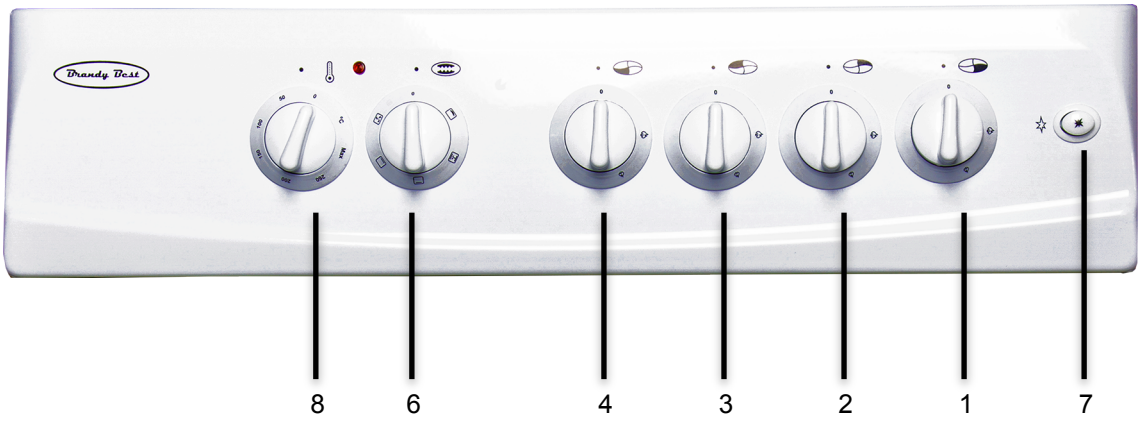
Start cooking with a big flame if necessary. The outer part of the flame is much hotter than the interior. As a result, the top of the flame creates a waste gas. Here, the gas burners do not require flat-bottomed pans, flames lick the bottom of the pan and spread the heat over its entire surface.
No special pan is necessitated for gas burners. However, thin-walled pans, transmit heat to the food more quickly than thick walled pans.
A heavy pot prevents partial overheating as it ensures sufficient thermal compensation.
Avoid very small pans. The thick, shallow pans are more suitable than narrow and very deep pots because they ensure a more rapid heating. Cooking is not accelerated by placing narrow pans on large burners. The result is just a waste of gas. For proper usage, place small pans on small burners and large pans on large burners.
Also remember to put a lid on pans to reduce gas consumption.

During use, the machine becomes hot, the door or the outer surface may be hot.

You should avoid touching the heating elements in the oven.
Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the surface because it may be hot.
To facilitate ignition, turn on the burner before placing pans on racks. After turning on, check if the flames are normal.
Always lower the flame or turn it off before removing the pan.

Using your appliance

Control Panel Description

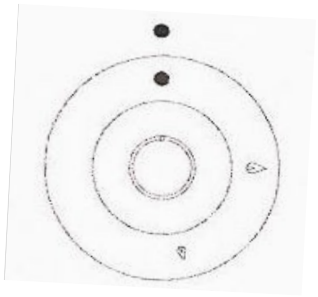


1- Small burner button	6- Selector of Oven functions
2- Medium burner on right rear button	7- Ignition
3- Medium burner on left rear button	8- Thermostat
4- Large burner button	

Using gas burners

Light the burner by pressing the "Ignition" button and hold it pressed at least 10 seconds so that the safety thermocouple maintains the flame burning.

You can then adjust the flame size by turning the button shown in the figure below.



No gas supply Maximum gas supply Minimum gas supply

WARNING : At first use, run your burner a few minutes until the flame stabilizes. Also, a slight smell and smoke can escape at the time of ignition, this corresponds to the running of the appliance.

Use flat pans with a diameter equal to the hotplate.

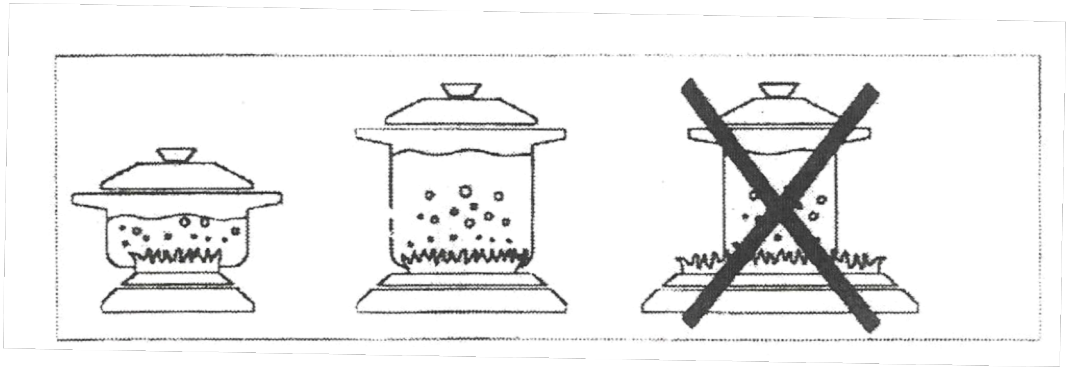
Do not put anything between the hotplate and the pan.

Be especially careful that the pans are not too small for liquids, since liquid can overflow quickly.

The pans should not be too wide for fast cooking. In fact, grease and juices may spread on the bottom and burn easily.

WARNING : Avoid putting pans with sleeves made of plastic in the oven as they are not resistant to heat.

You must use pans with the right diameter to fit the burner, to ensure the best possible cooking and reducing gas consumption as in shown in the figures below



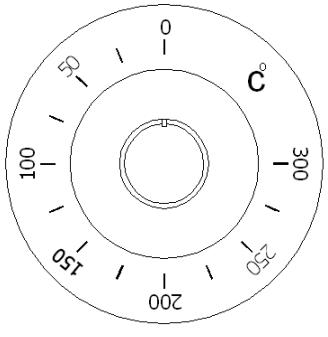
It is also advisable to cover any boiled liquid and as soon as the liquid begins to boil, lower the flame so as to remain at boiling point.

IMPORTANT : Never place an empty pan if the oven or burner is started.

After use hotplates and when surfaces are cool. You can perform cleaning with a damp sponge or soft cloth, you can use detergent but not corrosive, do not use either abrasive materials

Using the oven thermostat

Turn the button in the schema in the direction of clockwise by selecting the desired temperature.



Using the oven function selector

The oven is equipped with an upper heating element with a grill, a lower heating element, a fan and a fan with convection as described below:

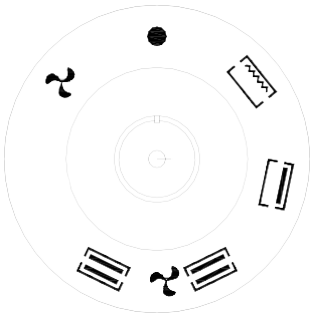
Grill

Heating element vault

Ventilation + sole and vault heating element

Sole and vault heating element

Ventilation



WARNING : When the grill is working, accessible parts may become hot. Keep the oven away from children.

Advice in using the oven

Traditional cooking

The heat comes from the top like the bottom. It is therefore preferable to use the central slide. If cooking requires more heat from the top or the bottom, use the upper or lower guide.

Baking cakes

Preheat the oven, unless indicated otherwise, for at least 10 minutes before use. Do not open the oven door when cooking dishes which must "rise" (eg the soufflés) The jet of cold air would block the "rise" process. To check if the cake is ready, insert a toothpick into the mixture, if it comes out clean, the cake is ready. Wait at least until ¾ of the cooking time has passed before checking.
As a general rule, remember that a dish that is cooked on the outside but not sufficiently on the inside would have required a lower temperature and a longer cooking time. If, however, the texture is "dry" it should have less time to cook at a higher temperature.

Meat cooking

If you want a roast with a nice color, use very little oil.
If the piece is lean, use oil or butter or a little of both. Butter or oil are not necessary if the piece has a layer of fat.
If the room has a layer of fat on one side only, put it in the oven with this side up, when the fat will melt, it will melt the down side sufficiently.
Red meat should be removed from the fridge an hour before cooking. Otherwise, the sudden temperature change would cause that it becomes hard.
Roast (especially if it is composed of red meat) must not be salted at the beginning of cooking as salt causes the fact that the juice and the blood do not escape from the meat and therefore prevents the formation of a well-browned crust. It is advisable to salt the outside of the meat just after half of the cooking. Place the roast in the oven in a deep dish, a deep dish protects from dryness and gives a more progressive cooking.
The meat must be placed in a resistant dish in the oven or directly on the grill, below which the dripping pan will be inserted to collect the juice, an ingredient for the sauce should only be placed on the flat directly if cooking time is brief, otherwise it should be added during the last half hour.
Start cooking raw meat at a high temperature, reducing it, finish cooking in depth. The cooking temperature for the white meat should be moderate throughout cooking. The degree of cooking can be checked by pressing the meat with a fork. At the end of cooking, it is advisable to wait for at least 15 minutes before cutting the meat not to lose the flavor.
Before serving, plates can be kept warm in the oven at a minimum temperature.

Fish cooking

Cook small fish from start to finish at a high temperature.
Cook initially medium sized fish to a high temperature and gradually decrease from the beginning to the end.
Make sure the cooked fish is cooked; the meat must be white and opaque, except in the case of salmon, trout or similar.
A good cooking for fish is a just right cooking on the fishbone.

Barbecue

The different types of meat are suitable for grilling. For most of the meat cut into slices or pieces of various sizes, but generally not very thick, poultry cut in two and flattened, fish, some vegetables or meat or fish and shellfish.

Meat and fish to be grilled should be lightly brushed with oil and placed on the grill.

The meat should be salted at the end of cooking, the fish should be salted inward before cooking. The grill should be positioned in the nearest or farthest guide from the grill depending on the thickness of the meat, to avoid burning the surface and not cooking enough inside.
The formation of smoke caused by drops of juice and fat can be avoided by pouring 1 or 2 glasses of water on the pan.
The grill can also be used to brown, toast bread and grill certain types of fruit, such as bananas, grapefruit, pineapple slices. The fruit should not be placed too close to the heat source.

Cooking time

The cooking time may vary depending on the type of food, its consistency and its volume. It is recommended to look while cooking for the first time and check the result in similar conditions, to see the results.
However, follow the directions given in the recipe that you intend to follow.

WARNING : Do not place any utensil like a dripping pan, cake pan, pots, pyrex dishes, aluminum foil or other on the base of the oven when the oven is in use. A stagnation of heat could damage the result of your cooking and also damage the furnace itself.

Maintenance of the appliance

Before each operation, disconnect the device.

Cleaning the stove

Drops of sauce, fruit, juice... must be removed as soon as possible by using a tissue soaked in hot water with detergent.

Do not use knives ... to remove crust layers. Remove stains with a fabric impregnated with soapy water, but take care not to cause scratches on the enamel.

Clean the enameled grids with water and detergent, They can also be cleaned in the dishwasher.

Remove the burner caps on the grids and clean them carefully with warm water and detergent.

Dry them well before putting them back in position.

Also make sure they are properly replaced.

Clean the oven door only with hot water, and avoid the use of hard or abrasive materials.

Also check that the burner holes are not obstructed.

The lid of the stove may be removed, Just open it in a vertical position and pull it up so that it unhinges. After being cleaned properly, do the reverse operation to reattach.

Cleaning the oven

The oven is equipped with self-cleaning catalytic walls (rough coating), they have the advantage to consume the cooking fat projections when the oven is in use.

They require no maintenance other than to remove pieces of food that could be affixed

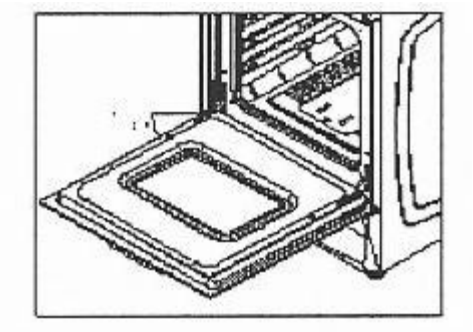
Other smooth elements can be cleaned with a suitable detergent.

Never scrape the interior parts of the oven as this could damage them.
Clean the oven accessories (grids, plates ..) with hot water and detergent.

Never cover a part of the oven with aluminum foil. This would result in an accumulation of heat that could damage the enamel.

For a more complete cleaning of the oven, it is recommended for the door what follows

Open the door fully, turn the two caps situated on the arm of the hinge to 180 °, partially close the door to an angle of 30 °, lift the door and remove it. Replace the door by repeating the above steps in reverse.



Periodic inspection

Perform periodic inspections to check the condition of the hose of the gas and make the replacement by qualified technicians as soon as possible after finding abnormalities. An annual replacement is also highly recommended.

Solving technical problems

If the device does not operate normally, check the following before asking for help:

The gas flow rate appears abnormal

Make sure that :
The burner holes are not blocked
The pressure regulator works
The valve is fully open

If there is a gas odor in the room

Make sure that :
The gas valve is not open
The gas supply tube is well positioned and in good condition. Remember to replace it at least once a year.

The oven does not heat

Make sure that :
The oven knobs are in the correct position.
The cooking time is not too long
Make sure the temperature is correct for the type of food to be cooked.

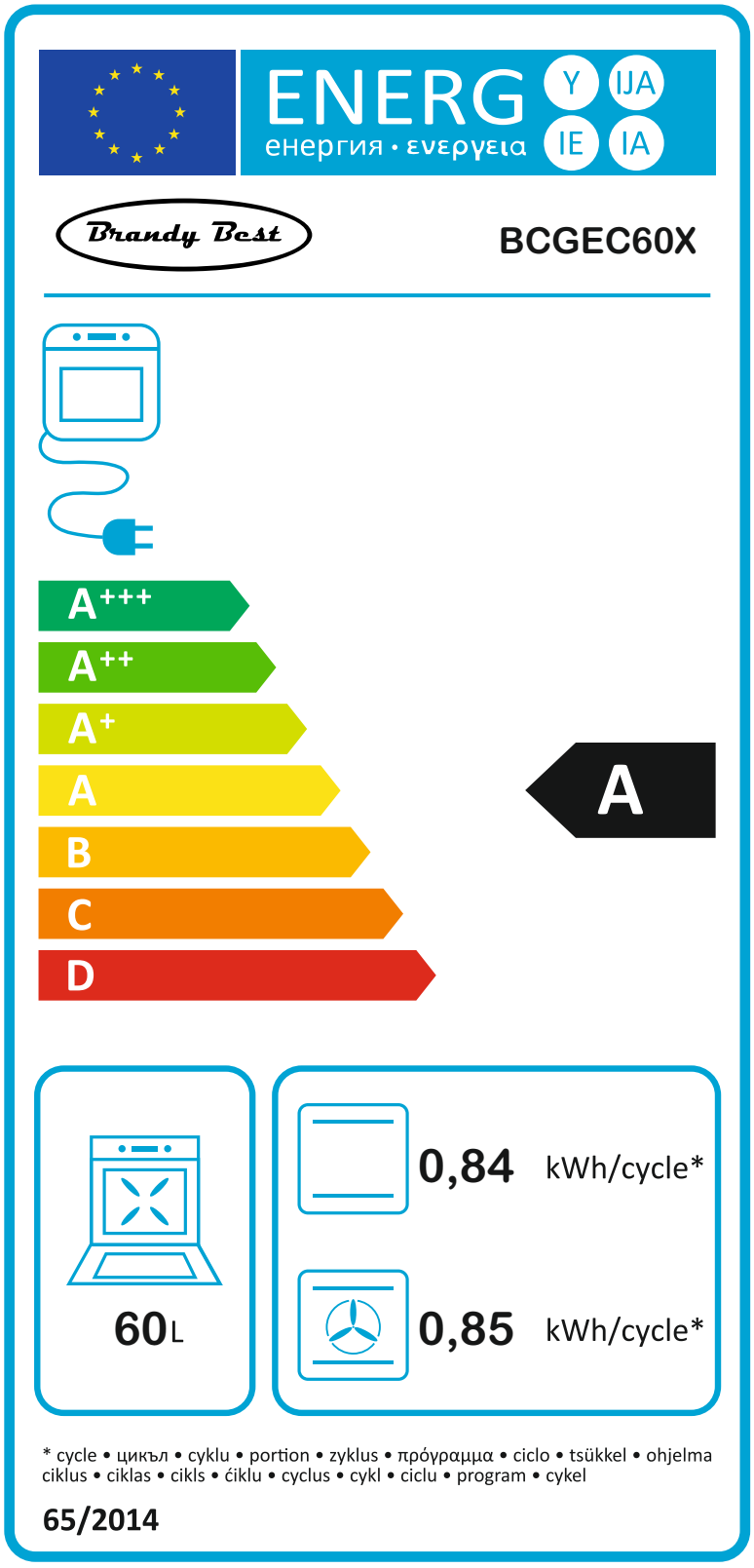
If after following all the above checks, the device still does not work, call your dealer or the nearest technical service in order to get assistance.

Technical specifications:

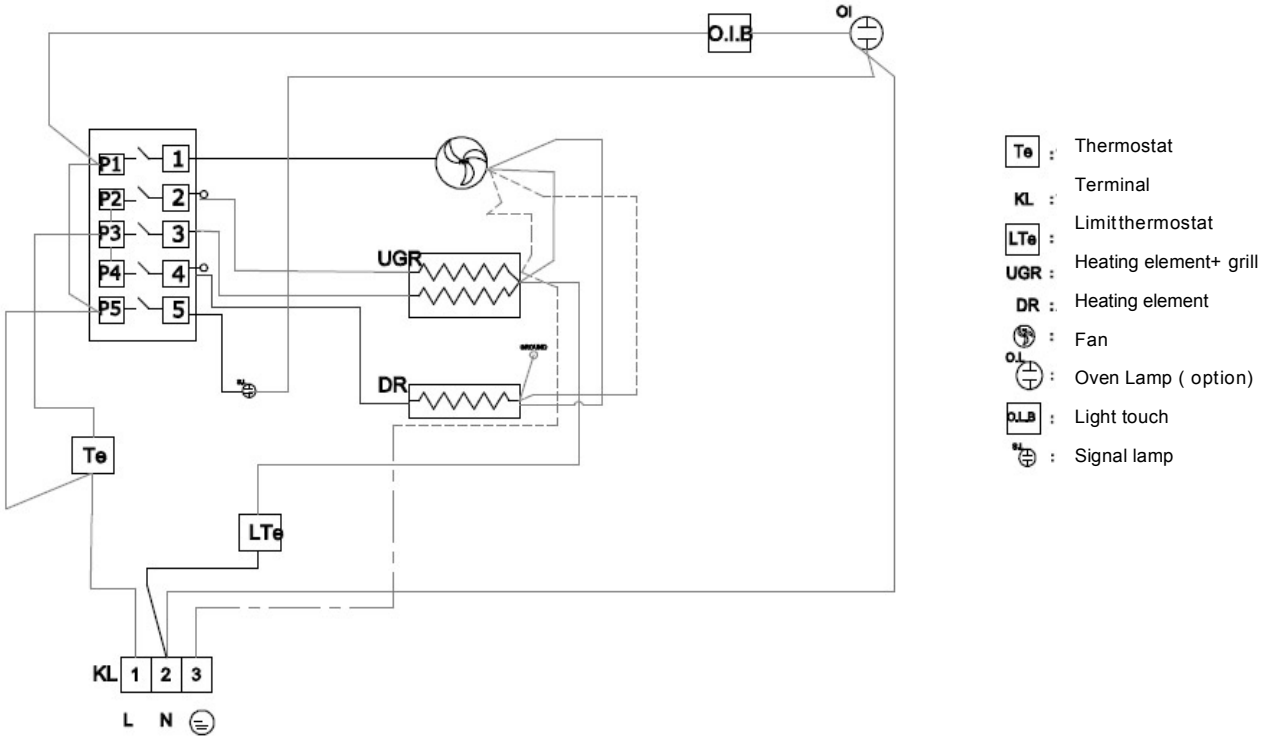
	Model	BCGEC60
Burners	Small burner	0,075m³/h
	Medium burner	0,119m³/h
	Large burner	0,152m³/h
	Central burner	
Electric oven	Lower heating element	1200W
	High heating element Grill	1000W
	Heating element	1500W
	Turbo ventilator	13W
	Total electrical power	2213 W
Accessories / equipment	Roasting jack	-
	Drip pan	V
	Grid	V
	Thermocouples	-
	Double glass doors	V
	Allumage	V
	Thermostat	V
Main Features	Adjustable feet	V
	Glass lid	V
	Voltage	230V 50Hz
	Total power consumption	0,85kW/24h
	Gas consumption (m³/h)	0.634
	Protection class	IP20
	Gas category	II2E+ I3+
	Net weight (kg)	37
	Gross dimensions (cm) H/L/P	89/63/66

Depending on the series and distribution countries, the manufacturer reserves the right to modify certain characteristics.

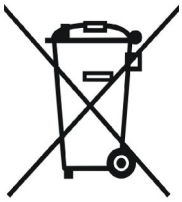
Energy label



Electrical diagram



Disposing



Beware that correct recycling of this product is in accordance with the European Directive 2002/96 / EC.
Once completed the functional life of the equipment, recycling must be done separately from urban waste. It must be made available in specific centers of municipalities or retailers providing such a service.

Separate recycling of a domestic electrical appliance means avoiding possible negative consequences on the environment and public health, ensuring correct recycling and a significant saving of energy and resources.
Pour insister sur ce fait, le symbole repris sur le produit et dans les instructions signifie que vos équipements électriques et électroniques doivent, en fin de vie, être recyclés séparément des déchets ménagers.

DO NOT THROW THIS PRODUCT AMONG THE GARBAGE NOT FORMING THE SUBJECT OF SELECTIVE SORTING. COLLECTION OF THIS KIND OF WASTE NEEDS SPECIAL TREATMENT.

	Imported by HORUS sarl **8 Chemin de Monbus** **62120 MAMETZ** **relation@horusdistribution.fr** www.brandybest.com	**Made in Turkey**

Nederlands

Veiligheidsvoorschriften

1. Neem de tijd om alle voorschriften en de gebruikershandleiding te lezen.
2. Dit apparaat voldoet aan geldende bepalingen en veiligheidsvoorschriften.
3. Gezien de diversiteit van de geldende normen, moet het apparaat als het in een ander land wordt gebruikt dan waar het gekocht is, door een erkende dealer worden gecontroleerd.
4. **Dit apparaat mag alleen door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk vermogen, of zonder ervaring en kennis worden gebruikt, mits ze onder toezicht zijn, of mits ze geïnstrueerd zijn met betrekking tot het veilige gebruik en de bijbehorende gevaren van dit apparaat. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.**
De reiniging en onderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
5. **Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar.**
6. Verplaats het apparaat niet tijdens het gebruik.
7. Dit apparaat is niet geschikt om in te bouwen. Zorg voor een vrije luchtcirculatie rondom het apparaat.
8. Zorg dat er minimaal 2cm ruimte van de oven zit.
9. Het is gebruikelijk dat een lichte rook of 'nieuwigheidsgeurtje' vrijkomt wanneer u het apparaat voor het eerst gebruikt, maar dit normale verschijnsel verdwijnt snel.
10. Wij raden u aan om eerst de oven leeg (zonder rooster) ca. 15 à 20 minuten op +/- 230°C te gebruiken.
11. Controleer of de netspanning overeenkomt met die aangegeven op het apparaat (uitsluitend wisselstroom).
12. **Als het netsnoer defect of beschadigd is, moet het door de fabrikant, de after sales service of personen met vergelijkbare kwalificaties worden vervangen, teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.**
13. Zorg ervoor dat de elektrische installatie voldoende is om een apparaat met dit vermogen te voeden.
14. Sluit het apparaat altijd aan op een geaard stopcontact.
15. Zorg ervoor dat het snoer niet loshangt en geen hete delen van het apparaat raakt.
16. Trek nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact, maar pak altijd de stekker direct vast.
17. Gebruik uitsluitend een goed werkend verlengsnoer met een geaarde stekker en van eenzelfde diameter als het bijbehorende snoer van het product.
18. Haal altijd de stekker uit het stopcontact bij het uitvoeren van reinigings- en onderhoudshandelingen en bij de installatie van accessoires.
19. Dompel nooit het snoer, de stekker of het apparaat in water of in enig andere vloeistof om electrische schokken te voorkomen.
20. Tijdens het gebruik van het apparaat kan de temperatuur van de toegankelijke onderdelen zeer hoog oplopen.
21. Dompel het apparaat nooit onder water of onder enig andere vloeistof om het te reinigen. Gebruik geen stoomtoestel om het apparaat te reinigen.
22. Gebruik geen agressieve onderhoudsproducten of schuursponsjes. Gebruik evenmin speciale reinigingsproducten voor metaal. Gebruik ook geen schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur te reinigen, omdat ze krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken, waardoor het glas kan breken.
23. Plaats het apparaat niet dicht bij een warmtebron (bijvoorbeeld een gasbrander), of in

de buurt van elektrische componenten of direct in de nabijheid van een ventilator. Plaats het niet bovenop andere apparaten.
24. Dit elektrisch apparaat wordt bij het in gebruik zijn gloeiend heet en kan, ondanks de hoge thermische bescherming brandwonden veroorzaken.
25. Raak de metalen onderdelen en het glas niet aan als ze heet zijn.
26. **De temperatuur van de deur en de buitenkant kan hoog oplopen als het apparaat in werking is.**
27. Wees uiterst voorzichtig bij het verwijderen van de lekbak, want het kan heet vet bevatten. Indien nodig, gebruik ovenwanten.
28. Het kan gevaarlijk zijn een pan met vet of olie zonder toezicht op de kookplaat te verhitten, want dit kan brand veroorzaken..
29. Ga voorzichtig met de ovendeur om. Spuit geen water tijdens of direct na het gebruik op het glas : plotselinge schokken of overmatige thermische spanningen zouden tot glasbreuk kunnen leiden. Dit is gehard glas om elk risico van projectie en derhalve gevaar voor de gebruiker te voorkomen.
30. In geval bepaalde onderdelen vlam vatten, gebruik nooit water om de vlammen te blussen. Maar doof de vlammen met een vochtige doek. Haal de stekker uit het stopcontact en open de deur niet.
31. Berg geen brandbare producten in de nabijheid van het apparaat of onder de kast op, waar het apparaat is geplaatst.
32. Gebruik het apparaat niet onder een keukenkast, rek of in de nabijheid van brandbare materialen zoals rolgordijnen, gordijnen, draperieën..
33. Plaats nooit papier, karton, kaarsen, plastic of andere brandbare materialen in het apparaat. Plaats niets bovenop (keukengerei, roosters, voorwerpen…). Plaats niets op kookplaat.
34. Plaats geen zware voorwerpen op de open deur.
35. Steek geen voorwerpen in de ventilatie-openingen, blokkeer ze niet.
36. Voor uw eigen veiligheid : demonteer het apparaat nooit zelf ; neem contact op met een erkend servicecentrum.
37. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik of soortgelijke toepassingen zoals :
- personeelskeukens in winkels, kantoren en overige werkomgevingen,
- pensions,
- door gasten in hotels, motels en overige residentiële omgevingen,
- Type omgevingen zoals B & B.

40. Dit apparaat kan niet met een externe timer of met een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem worden gebruikt.

Met betrekking tot de installatiegegevens en de reiniging van het apparaat wordt u verwezen naar onderstaande paragraaf van deze gebruikershandleiding.

LEES EN VOLG DEZE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN EN BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Introductie

Gefeliciteerd met de aankoop van dit apparaat, wij hopen dat het geheel naar uw tevredenheid zal functioneren.

Dit apparaat voldoet aan de volgende EU-richtlijnen :

- 2006/ 95/ EC (Richtlijn voor laagspanning)
- 2009/ 142/ EC (Richtlijn voor gastoestellen)

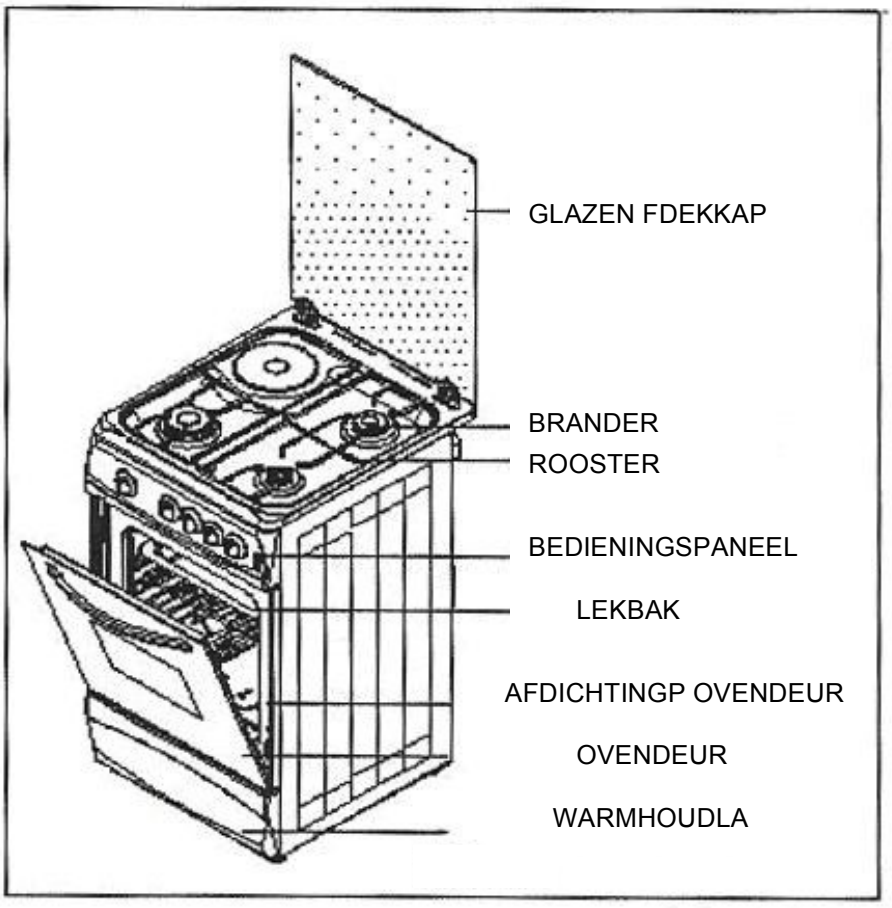
Lees deze gebruikershandleiding aandachtig door en bewaar deze zorgvuldig, zodat u de handeiding kunt raadplegen bij eventuele vragen.
Zorg ervoor dat bij verkoop of het weggeven van dit apparaat de gebruikershandleiding aan de nieuwe gebruiker wordt gegeven, zodat hij/zij ook alles kan lezen over hoe het apparaat gebruikt moet worden en op de hoogte is van de eventuele gevaren.

Deze gebruikershandleiding bevat alle noodzakelijke informatie over de installatie, het gebruik en het onderhoud van uw fornuis. Het geeft u ook pratische tips.

BELANGRIJK : Dit nieuwe apparaat is eenvoudig in het gebruik, maar om resultaten te krijgen, is het belangrijk deze handleiding te lezen en alle instructies voor het eerste gebruik te volgen. Dit apparaat is ontworpen voor het gebruik door volwassenen, dus zorg ervoor dat uw kinderen niet proberen ermee te spelen. Dit product is bedoeld om voedsel te bereiden en kan niet voor andere doeleinden worden gebruikt.

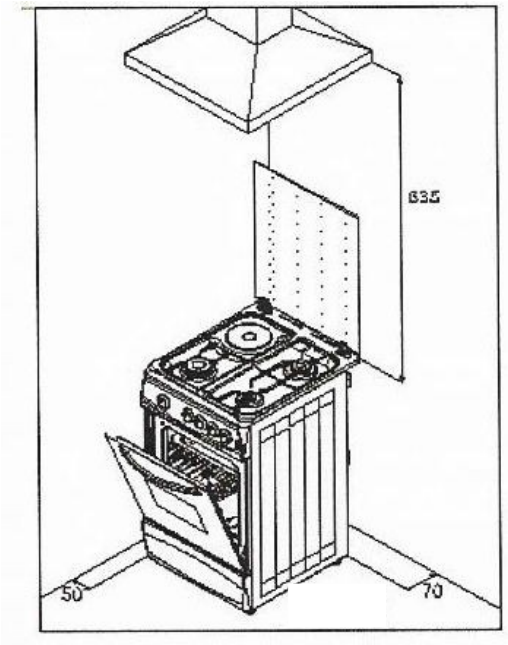
Installatie van het apparaat

Beschrijving



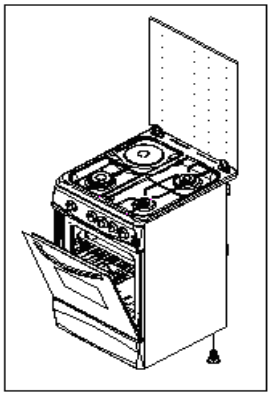
Deze beschrijving is algemeen en kan niet exact overeen met uw model

Het plaatsen van het apparaat



De installatie moet door een erkende en gekwalificeerde installateur volgens de op dat moment van kracht zijnde installatievoorschriften worden gedaan.
Het kan voorkomen, dat noodzakelijke wijzigingen van het elektrisch systeem voor de installatie van dit apparaat vereist zijn, deze mogen uitsluitend door erkende personen worden uitgevoerd. Het is uiterst gevaarlijk om de specificaties van dit apparaat te wijzigen of proberen te wijzigen. Deze technische gegevens van het apparaat staan op het typeplaatje, dat aan de achterzijde van het fornuis is aangebracht

Het apparaat moet op een zodanige wijze worden geïnstalleerd dat er aan de achterzijde en zijkanten een vrije ruimte van resp. 70 mm (7 cm) en 50 mm (5cm) ontstaat en boven het fornuis moet een ruimte van 635 mm (63,5 cm) vrij gehouden worden.



Het apparaat moet op een stabiele ondergrond en volledig waterpas worden geplaatst, niet in de nabije omgeving van brandbare voorwerpen. Zorg voor een vrije luchtcirculatie rondom het apparaat.

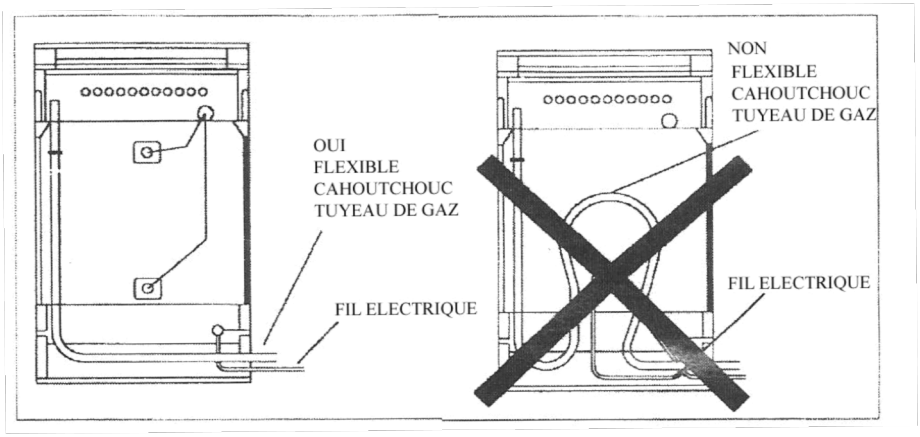
De in hoogte verstelbare en stabiliteitsvoetjes bevinden zich in de 4 hoeken aan de onderkant van het fornuis. (Zie tekening.)

LET OP : Dit apparaat moet op de vloer staan.

BELANGRIJK : Dit apparaat moet overeenkomstig de geldende installatievoorschriften in een voldoende geventileerde ruimte worden geplaatst.

LET OP : Plaats het fornuis niet in de nabijheid van branbare materialen zoals bijvoorbeeld gordijnen, theedoeken etc.

Rol volgens onderstaande tekening het netsnoer en de gasslang volledig uit en steek de stekker in het stopcontact.



[GOED : FLEXIBELE RUBBEREN GASSLANG] [FOUT : FLEXIBELE RUBBEREN GASSLANG]

Plaats het apparaat zodanig, dat de stekker altijd makkelijk bereikbaar is.

Zorg ervoor dat er geen elektrische kabels achter het fornuis of dicht bij de hete delen van het apparaat liggen of plaats geen kabels in uitsparingen of bedekte delen, waardoor de kabels worden doorgesneden of beschadigd raken.

Zorg ervoor dat de ovenroosters correct worden geplaatst.

Elektrische aansluiting

Dit apparaat wordt zonder stekker geleverd, daarom moet u een hiervoor bestemde stekker monteren voor de werking van het fornuis.

Dit apparaat is bedoeld voor het gebruik op een elektrisch netwerk van 230V met een wisselstroom van 50Hz en vereist een kabel met een doorsnede van 6mm2,. beschermd door een 32A zekering

Voordat u het apparat aansluit zorg ervoor, dat het vermogen van uw elektrische installatie over voldoende dimensionering beschikt voor de veilige werking van het apparaat.

In geval van twijfel, vraag uw installateur, de elektrische aansluiting moet conform de EN60335-normen worden uitgevoerd.

De toevoerkabels zijn uitermate belangrijk en moeten over voldoende geleidingsvermogen beschikken, teneinde niet oververhit te raken en er brandgevaar kan ontstaan.

LET OP : Dit apparaat moet met een daarvoor passende stekker worden geaard.

Deze stekker moet op een contactdoos, die voldoet aan de geldende installatienormen, worden aangesloten.

LET OP : In alle gevallen moet de voedingskabel op een zodanige wijze worden geplaatst, dat die niet rechtstreeks met de hete delen in aanraking komt. De omgevingstemperatuur van de kabel mag niet hoger dan 50°C zijn.

LET OP : Plaats het apparaat dicht bij de voeding om te voorkomen dat de aansluitkabel wordt uitgerekt. **Gebruik geen verlengsnoeren.**

Gasaansluiting

De installatie moet door erkende installateurs en technici worden uitgevoerd.

LET OP : Het apparaat is standaard ingesteld op aansluiting op de gasleiding (aardgas).

Gas via het gasleidingennetwerk (aardgas)

De aansluiting wordt gedaan :

- hetzij via een flexibele slang met mechanische uiteinden met schroefdraad (afb. 1)
- hetzij via een vaste aansluiting (koperen leiding) (afb. 2).

Gas via een gasfles (Butaan-Propaan)

De aansluiting wordt gedaan :

- hetzij via een flexibele slang met mechanische uiteinden met schroefdraad (afb. 1)
- hetzij via een vaste aansluiting (koperen leiding) (afb. 2).

LET OP : zoals aangegeven in afbeelding 3 is het verboden om op een flexibele slang een verloopstuk te monteren

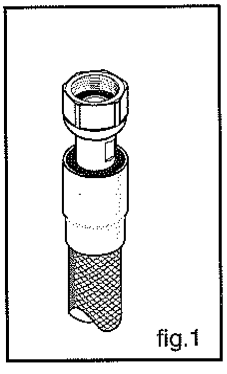


fig.1

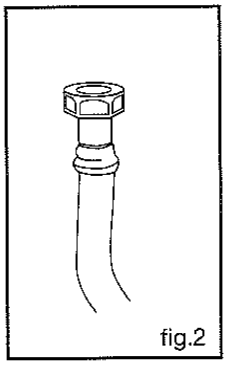


fig.2

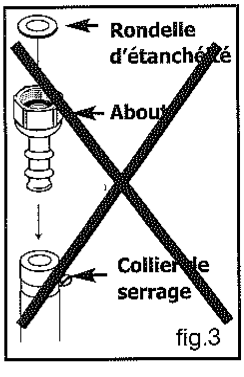


fig.3

De flexibele slang moet overeenkomstig de geldende installatienormen hermetisch worden gebruikt.

De flexibele slang moet aan de volgende eisen voldoen :

Moet temperatuurbestendig zijn voor 30°C of hoger
Mag niet langer dan 1,5 meter zijn
Mag niet uitgerekt worden
Moet makkelijk kunnen worden geïnspecteerd om de staat te controleren

Inspectie van de flexibele slang :
De slang mag geen scheuren, beschadigingen, markeringen of smeltplekken zowel aan de uiteinden als over de hele lengte vertonen.
De bevestigingsklemmen mogen niet verroest zijn.
De vervalperiode mag niet verstreken zijn.

BELANGRIJK : Vervang de slang bij het vaststellen van een afwijking en repareer deze niet.

IMBELANGRIJK : Na het voltooien van de installatie controleer bij iedere slang of er geen lekkende afdichting is. Doe dit met een zeepoplossing en gebruik hiervoor nooit een vlam.

Het wisselen van de sproeiers

Aanpassing op basis van de verschillende gassoorten :

Het apparaat is standaard ingesteld op aansluiting op het gasleidingennetwerk (aardgas).

Het is vereist om voor de wijziging van het gassoort de volgende drie stappen uit te voeren :
1. De gasaansluiting aanpassen (zie vorige paragraaf)
2. De sproeiers wisselen
3. Het regelen van de minimum stand van de branders

De benodigde sproeiers voor het gebruik met butaan/propaan gas zitten in het hoesje van de gebruikershandleiding.

Monteren van de sproeiers

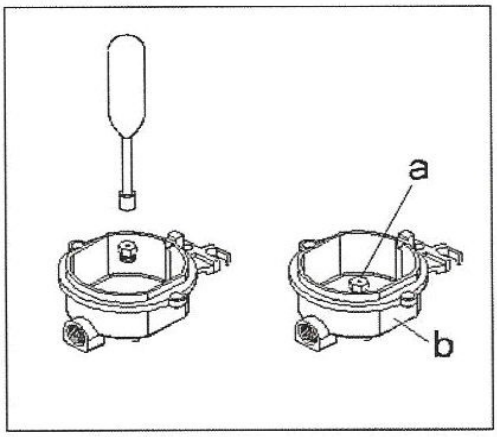
Elke sproeier is voorzien van een nummer dat bovenop is gegraveerd..

Wissel de sproeiers met een passende sleutel als volgt :

Verwijder de pannenroosters, branderonderdelen van alle branders.

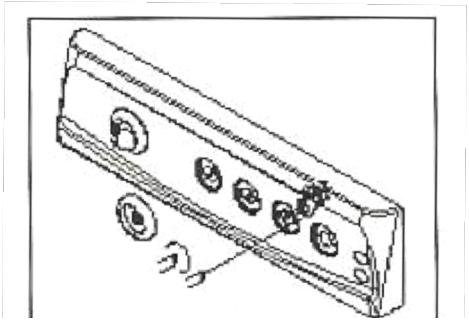
Schroef met de juiste sleutel de sproeiers los, die onder in de pit zijn geplaatst en verwijder ze (afb. 17)

Monteer nu de meegeleverde sproeiers, draai ze eerst met de hand vast, totdat ze niet verder gaan en zet ze vervolgens met de sleutel vast.



Regeling van de minimum stand voor de branders

Om het op de minimum stand in te stellen :
Draai de knop, totdat de vlam de minimum stand heeft bereikt.
Verwijder de knop



- Bij omzetting van **aardgas naar LPG** (gasfles), moet de regelschroef op ieder kraantje worden vastgeschroefd

- Bij omzetting van **LPG naar aardgas**, draai de regelschroef op ieder kraantje een kwartslag los, totdat u een regelmatige vlam krijgt.

Plaats de knoppen terug en controleer of de afstelling correct is door snel van maximum naar minimum te draaien en te zien of de vlam regelmatig blijft branden.

OPM. : Het is aan te raden om deze wijzigingen door erkend gespecialiseerd bedrijf te laten doen.

Praktische adviezen voor het gebruik

Kooktips

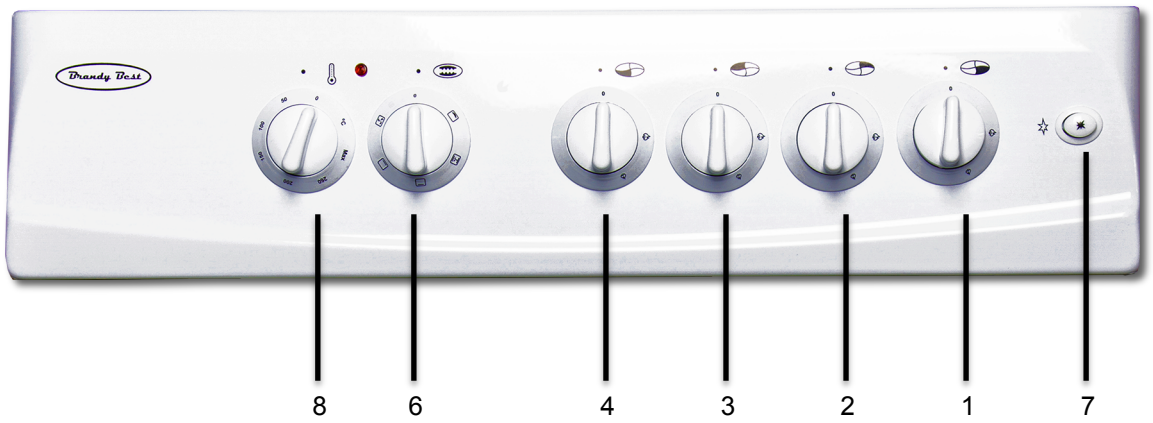
Start de bereiding indien nodig met hoog vuur. Het buitenste deel van de vlam is veel warmer dan het binnenste deel. Daarentegen verspilt u meer gas bij het op hoog vuur koken. Bij deze branders is het niet noodzakelijke om pannen met een platte bodem te gebruiken, de vlammen 'likken' als het ware de onderkant van de pan en verspreiden de warmte over het gehele oppervlak.
Voor het koken op gasbranders hebt u geen speciale pannen nodig. Het is wel zo, dat pannen met een dunne wand de kooktijd verminderen, doordat de warmte sneller wordt verspreid in vergelijking met pannen met een dikke wand.
Een pan met een dikke bodem voorkomt deels oververhitting, omdat ze voor een voldoende thermische compensatie zorgt.
Vermijd het gebruik van kleine pannen. Grote ondiepe pannen zijn beter in het gebruik dan de kleine diepe pannen, want eerstgenoemde zorgen voor een snellere opwarmtijd. De kooktijd wordt niet versneld als kleine pannen op de grote branders worden geplaatst. Hiermee wordt alleen extra gas verspild. Voor een correct gebruik van de kookplaat : plaats kleine pannen op een kleine brander en grote pannen op grote branders.
Vergeet ook niet om een deksel op de pannen te doen om het gasverbruik de verminderen.
.

Tijdens het gebruik wordt het apparaat warm en kunnen zelfs de deur en de buitenkant gloeiend heet worden.

Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen in de oven aanraakt.
Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak worden geplaatst, omdat het gloeiend heet kan zijn.
Om de ontsteking te vergemakkelijken, steek de brander aan, voordat u de pannen op de pannenroosters plaatst. Nadat u de brander hebt aangestoken controleer of de vlammen normaal zijn.
Voordat u de pan van het vuur haalt zorg ervoor, dat u de vlam op laag vuur zet of de brander uitzet.

Het gebruik van het apparaat

Beschrijving van het bedieningspaneel

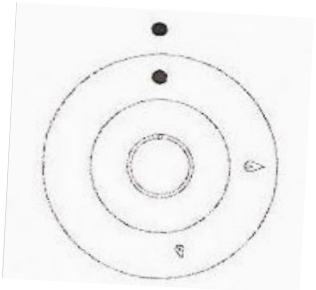


1-Knop kleine brander	6-Functiekeuzeknop voor de oven
2-Knop medium brander rechtsachter	7-Ontsteking
3-Knop medium brander linksachter	8 -Thermostaat
4-Knop grote brander	

Het gebruik van de gasbranders

Steek de brander aan door op de knop « ontsteking » te drukken en houd de knop tenminste 10 seconden ingedrukt zodat veiligheidsthermokoppel de vlam brandende houdt.

U kunt vervolgens de vlamgrootte aanpassen door aan de knop in onderstande tekening te draaien.



▪ Uitgeschakeld (geen ga voer) Hoog vuur (maxim stoevoer) Laag vuur (minimale gastoevoer)

LET OP : Bij het eerste keer gebruiken van het apparaat laat de branders enkele minuten werken, voordat de vlam zich stabiliseert. Tevens kan er een lichte rookontwikkeling en geur vrijkomen bij het aansteken, dit stemt geheel overeen met de werking van het apparaat.

Gebruik pannen met een platte bodem met eenzelfde diameter als de te gebruiken brander.

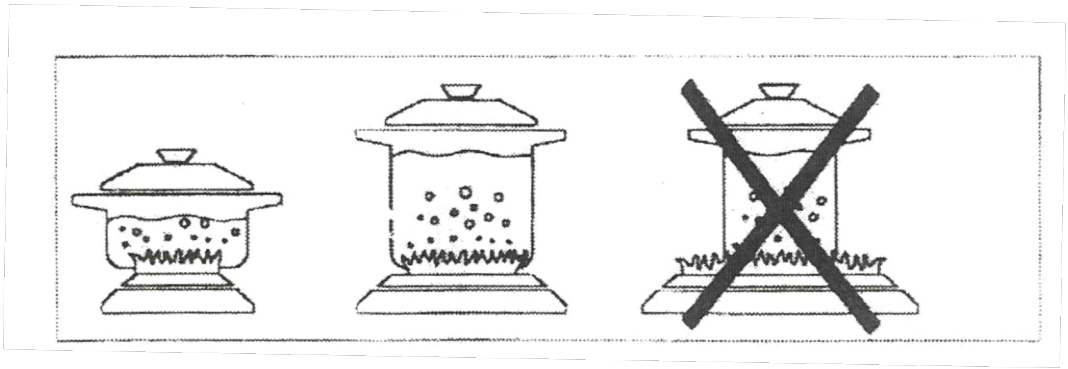
Plaats geen voorwerpen tussen de brander en de pan.

Zorg er met name voor geen te kleine pannen te gebruiken voor het opwarmen van vloeistoffen, omdat vloeistoffen snel overkoken.

Voor een snelle kooktijd moeten de pannen echter ook niet te groot zijn. Want vetten en sappen kunnen zich over de bodem verspreiden en snel verbranden.

LET OP : Plaats geen pannen met kunststof handvaten in de oven, omdat deze niet hittebestendig zijn.

Zorg ervoor pannen met een correcte diameter, die overeenkomt met de brander te gebruiken, voor een optimale kooktijd en om het gasverbruik te verminderen. (Zie onderstaande afb.)



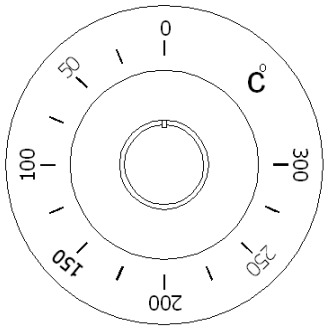
Verder wordt aangeraden om kokende vloeistoffen met een deksel te bedekken en zodra de vloeistof kookt, het op zodanig laag vuur te zetten, dat het blijft koken.

BELANGRIJK : Plaats nooit een lege pan op een aangestoken brander of in een ingeschakelde oven.

Na het gebruik van de branders en als het oppervlak koud is. Kunt u met een vochtige spons of een zachte doek eventueel met een niet schurend schoonmaakmiddel en ook niet met een schuurspons de kookplaat reinigen.

Het gebruikt van de oventhermostaat

Draai de thermostaatknop in getoonde afbeelding kloksgewijs voor het selecteren van de gewenste temperatuur.



Het gebruik van de ovenfunctiekeuzeknop

De electrische oven is voorzien van een bovenste verwarmingselement met grill, een onderste verwarmingselemente, een ventilator en een ventilator voor de warmtecirculatie zoals onderstaand is beschreven :

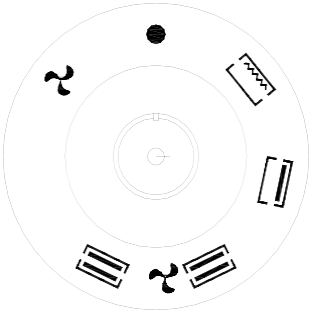
Grill

Bovenste verwarmingselement

Ventilatie + bovenste en onderste verwarmingselementen

Bovenste en onderste verwarmingselementen

Ventilatie



LET OP : Als de grill in werking is kunnen de toegankelijke delen gloeiend heet worden. Houd de kinderen uit de buurt van de oven.

Tips voor het gebruiken van de oven

Traditionele bereiding

De warmte is zowel van boven als onder afkomstig. Het is daarom raadzaam om het gerecht in het midden van de oven te plaatsen. Heeft de onderkant van het gerecht meer warmte nodig of juist de bovenkant plaats het naar gelang boven of onder in de oven.

Taarten bakken

Verwarm de oven, tenzij anders aangegeven, tenminste 10 minuten voor gebruik, voor. Open de ovendeur niet wanneer u gerechten, die moeten rijzen, zoals bijvoorbeeld soufflés, bereidt. De koude luchtstroom verstoort het rijsproces. Om er achter te komen of de taart gaar is steekt u een tandenstoker in het midden van het deegmengsel, als de tandenstoker er schoon uitkomt, dan is de taart gaar. Zorg dat tenminste ¾ van de kooktijd er al op zit, voordat u controleert.
U kunt als algemene regel hanteren, wanneer een gerecht aan de buitenkant goed gaar is, maar niet aan de binnenkant, dan had het gerecht op een lagere temperatuur met een langere kooktijd bereid moeten worden. Maar is daarentegen de textuur « droog » dan had het gerecht op een hogere temperatuur met een kortere kooktijd bereid moeten worden.

Bereiden van vlees

Wilt u een stuk gebraad met een appetijtelijke kleur, gebruik dan heel weinig olie.
Gebruik bij een mager stuk vlees wat olie of boter of een beetje van beiden. Heeft het stuk vlees een vetrandje dan is boter of olie niet noodzakelijk.
In geval het stuk vlees alleen een vetrand aan één kant heeft, plaats het stuk vlees met de vetrand boven, in de oven, want door het smeltende vet wordt de onderkant van het stuk vlees voldoende « ingevet ».
Rood vlees moet één uur voor de bereiding uit de koelkast worden gehaald, om het op kamertemperatuur te laten komen. Gaat het rechtstreeks vanuit de koelkast de oven in, wordt het vlees taai.
Braadvlees (vooral bij roodvlees) moet voor de bereiding niet worden gezouden. Want zout onttrekt de sappen uit het vlees, waardoor er geen mooi bruin korstje kan ontstaan. U wordt aangeraden om halverweg de bereidingstijd het vlees aan de buitenkant te zouten. Plaats het stuk vlees in een diepe ovenschaal. Het gebruik van een diepe schaal beschermt het vlees tegen uitdroging en het gaart beter.
Het stuk vlees moet in een ovenbestendige schaal worden geplaatst of rechtstreeks op het rooster boven de lekbak, die de jus opvangt. Ingrediënt voor de saus, die bij een korte bereidingswijze rechtstreeks over het gebraad wordt gegoten of anders pas in het laatste half uur.
De begintemperatuur voor rood vlees is hoog en naarmate het bijna gaar is verlaagt u de temperatuur voor het goed gaar worden. De bereidingstemperatuur voor wit vlees tijdens het hele kookproces is matig. Om te controleren in hoeverre het vlees gaar is drukt u met een vork op het vlees. Hoe gaarder hoe minder sappen eruit komen. Verder is het raadzaam om na de bereiding het vlees minstens 15 minuten te laten rusten, voordat u het aansnijdt. Dit voorkomt smaakverlies.
De borden kunnen, voor het opdienen op een minimum temperatuur in de oven voorverwarmd worden.

Bereiden van vis

Bereid kleine vissen van het begin tot het eind op een hoge temperatuur.
Bereid middelgrote vissen eerst op een hoge temperatuur en verlaag de temperatuur geleidelijk tot het einde kookproces.
Om te controleren of de bereide vis gaar is, moet het visvlees wit en ondoorzichtig zijn behalve bij zalm, forel of vergelijkbare soorten.
Een goed bereide vis moet niet te gaar zijn.

Grillades

Verschillende soorten vlees zijn geschikt om te grillen. Over het algemeen vlees in stukken of in plakken gesneden, of vlees van verschillende groottes, maar niet te dik. Gevogelte in tweeën gedeeld en afgeplat. Sommige groentes, vlees, vis en schaaldieren kunnen allemaal op de grill.

Vlees en vis moeten voordat ze worden gegrild lichtjes met olie worden bestreken.

Het vlees wordt aan het einde van de bereiding gezouten en de vis moet van binnen voor de bereiding worden gezouten. Het rooster met de daarop te grilleren vis of vlees moet zo dicht of zo ver mogelijk van de grill worden geplaatst afhankelijkvan de dikte om te voorkomen, dat de buitenkant verbrand en de binnenkant nog niet gaar is.
De rookontwikkeling, die door de sappen of vetten wordt veroorzaakt, kan voorkomen worden door 1 à 2 glazen water in de lekbak te gieten.
De grill kan ook voor het roosteren van brood worden gebruikt of het grillen van bepaalde soorten fruit zoals bananen, grapefruit en ananasschijven. Het fruit moet niet te dicht bij de warmtebronnen worden geplaatst.

Bereidingstijd

De bereidingstijd is afhankelijk van het soort etenswaar, de consistentie en het volume. U wordt aangeraden om bij het eerste keer bereiden van een gerecht te kijken hoe het verloopt en de verkregen resultaten in vergelijkbare omstandigheden te controleren.
Maar volg toch zorgvuldig de gegeven aanwijzingen in het recept, dat u aan het bereiden bent.

LET OP : Plaats geen voorwerpen, zoals een lekbak, taartvorm, pannen, pyrexschalen, aluminiumfolie of overige zaken op de bodem van de oven als de oven in gebruik is. Als de warmte wordt onderbroken kan dat het resultaat van uw gerecht nadelig beïnvloeden en zelfs de oven beschadigen.

Onderhoud van het apparaat

Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact bij iedere onderhoudshandeling.

Reinigen van het fornuis

Saus, fruit of jus…. dat gemorst is moet zo snel mogelijk verwijderd worden met een doek ondergedompeld in warm water, dat reinigingsmiddel bevat.

Gebruik geen messen…om korstresten te verwijderen. Gebruik een doek gedrenkt in zeepsop, maar zorg ervoor, dat er geen krassen op het emaille komt.

Reinig de emaille roosters met water en schoonmaakmiddel. Kunnen ook in de vaatwasmachine gereinigd worden.

Verwijder de branderdeksels en de pannenroosters en reinig ze zorgvuldig met warm water en een schoonmaakmiddel.

Droog ze goed af, voordat ze worden teruggeplaatst.

Zorg ervoor dat ze correct worden teruggeplaatst.

Reinig de ovendeur uitsluitend met warm water en gebruik geen harde of schurende materialen.

Controleer of de openingen voor de branders niet verstopt zijn.

De afdekplaat van het fornuis kan worden verwijderd, het enige dat u behoeft te doen is de afdekplaat te openen en de plaat uit de houders tillen. Na het goed te hebben gereinigd, voert u de omgekeerde handeling uit om het opnieuw te bevestigen.

Reinigen van de oven

De oven is voorzien van zelfreinigende katalytische wanden (ruwe coating), dit heeft als voordeel dat vetresten, die tijdens de werking van de oven ontstaan, worden opgenomen.

Het enige wat u hoeft te doen is het verwijderen van aangekoekte etensresten.

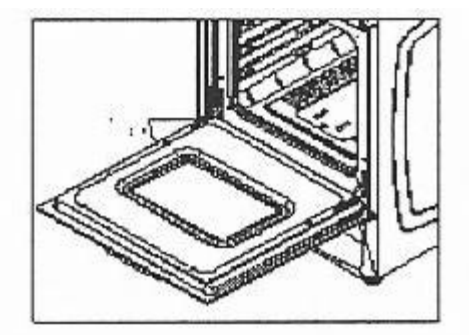
De overige gladde elementen kunnen met een geschikt schoonmaakmiddel worden gereinigd.

Schraap nooit de binnenkant van de oven, dit kan de oven beschadigen.
Reinig de oventoebehoren (roosters, platen..) met warm water en een reinigingsmiddel.

Bedek nooit een deel van de oven met aluminiumfolie. Dit leidt tot een wamtetoename, waardoor het emaille kan worden beschadigd.

Voor een volledige reiniging van de oven wordt het volgende aangeraden.

Open de deur volledig en draai de 2 kappen, die op de scharnierarm zitten 180°, sluit gedeeltelijk de deur tot een hoek van 30°, til de deur op en verwijder deze. Herplaats de deur door dezelfde stappen in omgekeerde volgorde te volgen.



Periodieke controle

Voer periodiek controles uit om de staat van de flexibele gasslang te controleren en laat de slang zo snel mogelijk, na het ontdekken van afwijkingen door een erkende installateur vervangen. Het wordt ten stelligste aangeraden om de flexibele gasslang jaarlijks te vervangen.

Het oplossen van technische problemen

In geval het apparaat niet normaal werkt, controleer de volgende punten voordat u een monteur inschakelt :

De gastoevoer is afwijkend

Controleer of :
De gaten van de brander niet verstopt zijn
De drukregelaar werkt
De klep volledig open staat

Als er een gaslucht in het vertrek hangt

Controleer of :
De gasklep niet open staat
De gastoevoerslang goed geplaatst is en in goede staat verkeert. Vergeet niet de slang tenminste één keer per jaar te vervangen.

De oven wordt niet warm

Controleer of :
De knoppen voor de oven in de correcte positie staan.
De bereidingstijd niet te lang is
De ingestelde temperatuur voor het te bereiden gerecht correct is.

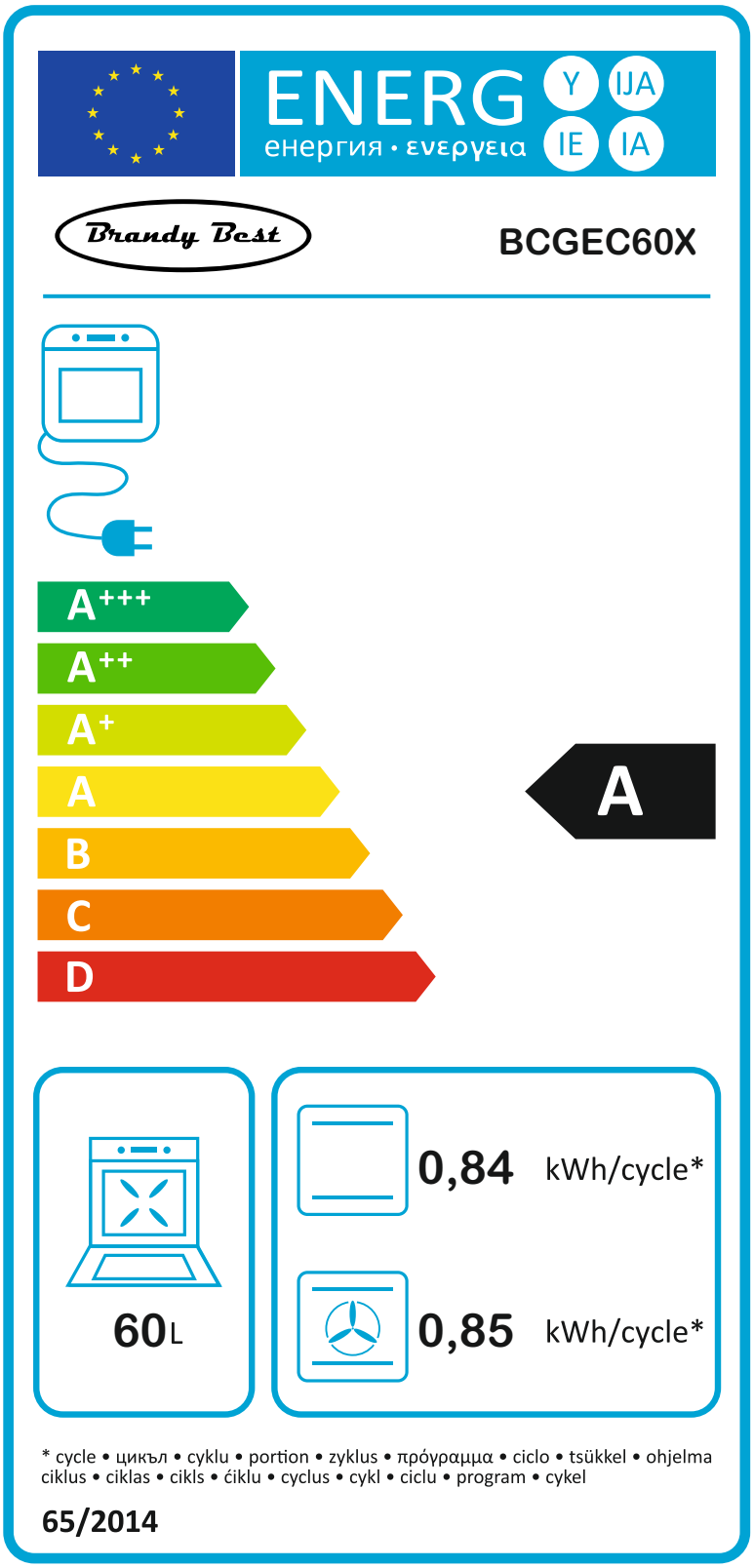
Als na het volgen van alle bovenstaande controles, het apparaat nog steeds niet werkt, bel dan met uw dealer of de dichtstbijzijnde technische dienst om hulp te krijgen.

Technische specificaties :

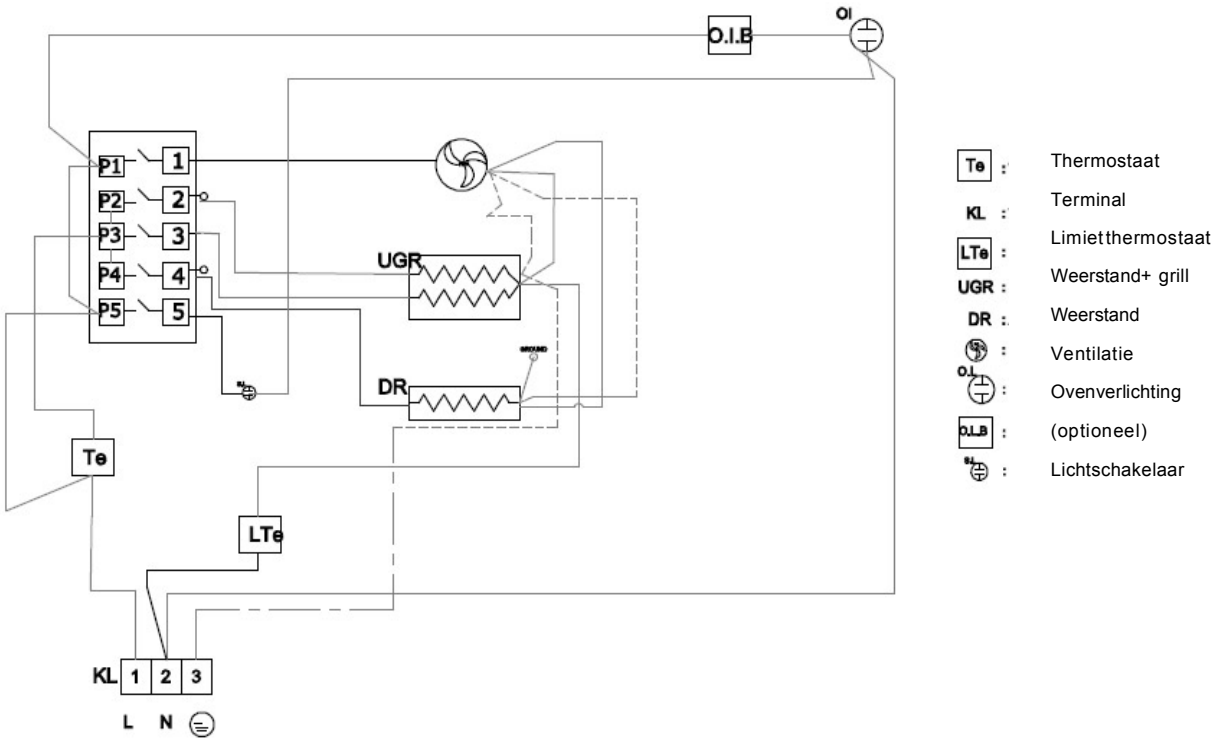
		Model	BCGEC60
	Branders	Kleine brander	0,075m³/h
		Middelgrote brander	0,119m³/h
		Grote brander	0,152m³/h
		Centrale brander	
	Elektrische oven	Onderste verwarmingselement	1200W
		Bovenste verwarmingselement Verwarmingselement grill Turbo ventilator Totaal elektrisch vermogen	1000W 1500W 13W 2213 W
	Accessoires / onderdelen	Cirkelvormig verwarmingselement	-
		Lekbak	V
		Grill	V
		Thermokoppels	-
		Dubbele glazen deur	V
		Ontsteking	V
		Thermostaat	V
Algemene gegevens	Verstelbare voetjes		V
	Glazen afdekplaat		V
	Voltage		230V 50Hz
	Totaal stroomverbruik		0,85kW/24h
	Gasverbruik (m³/h)		0.634
	Berschermingsklasse		IP20
	Gascategorie		II2E+ I3+
	Netto gewicht (kg)		37
	Bruto afmetingen (cm) H/L/P		89/63/66

Afhankelijk van de series en de distributielanden behoudt de fabrikant zich het recht voor om bepaalde kenmerken te wijzigen.

Energielabel



Elektrisch aansluitschema



Verwijdering

De correcte recycling van dit product moet in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/CE worden uitgevoerd.
Heeft dit apparaat eenmaal de funtionele levensduur bereikt, dan dient de recycling gescheiden van het stedelijk afval plaats te vinden. Het moet in speciale centra van de gemeentes plaatsvinden of bij dealers die een dergelijke dienst aanbieden.

[redacted] Gescheiden recycling van een elektrisch huishoudelijk apparaat betekent het vermijden van mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid en een correcte recycling, die een aanzienlijke besparing van energie en grondstoffen oplevert.
Om dit te benadrukken betekent het symbool op het product en in de gebruikershandleiding, dat uw elektrische en elektronische apparatuur na hun levensduur gescheiden van huishoudelijk afval gerecycled moeten worden.

GOOI DIT PRODUCT NIET TUSSEN HET HUISHOUDELIJK AFVAL WEG, WAAR GEEN AFVALSCHEIDING PLAATSVINDT. DE INZAMELING VAN DIT SOORT AFVAL VEREIST EEN SPECIALE VERWERKING.

[redacted]	**Geïmporteerd door HORUS sarl** **8 Chemin de Monbus** **62120 MAMETZ** **relation@horusdistribution.fr** www.brandybest.com	**Made in Turkije**

German

Sicherheitshinweise

1. Nehmen Sie sich die Zeit, alle Hinweise zu lesen. Weitere Informationen finden Sie in der Bedienungsanleitung.
2. Dieses Gerät entspricht den geltenden Sicherheitsregeln und Bedingungen.
3. Falls Sie dieses Gerät in einem anderen Land, als in dem es hergestellt wurde, erworben haben und angesichts der verschiedenen Standards, lassen Sie dieses nach dem Verkauf von einem qualifizierten Service überprüften.
4**. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie sich unter Aufsicht befinden oder vorherige Anweisungen, in Bezug auf die Verwendung der Gerätesicherheit und die damit verbundenen Risiken, erhalten haben. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen.**
Die Reinigung und Wartung sollte nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden überwacht.
5. **Achten Sie darauf, das Gerät und das Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren, fernzuhalten.**
6. Bitte das Gerät während des Gebrauchs nicht bewegen.
7. Dieses Gerät ist nicht für den Einbau geeignet. Achten Sie darauf, dass sich genug Platz um das Gerät herum befindet, damit dieses luftgekühlt wird.
8. Lassen Sie einen Mindestabstand von 2 cm zwischen der Nahrung und der oberen Heizspirale des Backofens.
9. Es ist normal, dass bei der ersten Benutzung des Gerätes, geringe Mengen von Rauch und Gerüchen auftreten, dieses Phänomen ist völlig normal und wird schnell wieder vergehen.
10. Wir empfehlen Ihnen, den Backofen das erste Mal leer (ohne Grillgitter) zu heizen, Thermostat +/- 230 ° C für ungefähr 15-20 min.
11. Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Gerät angegeben, übereinstimmt (nur Wechselstrom).
12. Wenn das Netzkabel defekt oder beschädigt ist, muss dieses vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer anderen qualifizierten Person, ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
13. Stellen Sie sicher, dass Ihre elektrische Installation ausreichend ist, um ein Gerät mit dieser Nutzung zu versorgen.
14. Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
15. Das Kabel darf nicht zu hängen oder die heißen Teile des Gerätes berühren.
16. Ziehen Sie das Gerät nie am Stromversorgungskabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie beim Herausziehen immer das Steckernetzteil an.
17. Verwenden Sie nur ein geerdetes Verlängerungskabel in gutem Zustand und mit einem Kabel, welches dem mit dem Produkt gelieferten, entspricht.
18. Entfernen Sie das Netzteil von der Stromversorgung vor der Wartung, der Reinigung und der Installation von Zubehör.
19. Um einen Stromschlag zu vermeiden, tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit.
20. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen, kann beim Benutzung sehr steigen.
21. Tauchen Sie das Gerät zur Reinigung nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Geräts.
22. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel (einschließlich Abbeizmittel auf Natriumhydroxidbasis), Scheuer-Schwämme oder Scheuermittel. Keine speziellen Reinigungs-Produkte für Metalle benutzen. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder

scharfe Metallschaber zum Reinigen der Glastür, da sie die Oberfläche zerkratzen und somit mit das Glas brechen können.
23. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle (Gasbrenner zum Beispiel), in der Nähe von elektrischen Komponenten oder direkt neben einem Ventilator. Stellen Sie ihn nicht auf andere Geräte.
24. Dieses Elektrogerät funktioniert mit hohen Temperaturen, die trotz des hohen Wärmeschutzes zu Verbrennungen führen können.
25. Die Metallteile oder das Glas nicht berühren, wenn sie heiß sind.
26. Die Temperatur der Backofentür und der Außenflächen, kann beim Benutzung sehr steigen.
27. Seien Sie besonders vorsichtig beim Entfernen der Auffangwanne. Heißes Fett kann sich darin angesammelt haben. Verwenden Sie, wenn nötig, Handschuhe.
28. Es kann gefährlich sein, erhitztes Fett oder Öl unbeaufsichtigt auf dem Herd zu lassen, da dies zu einem Brand führen kann.
29. Behandeln die Tür des Backofens mit Vorsicht. Während oder unmittelbar nach dem Gebrauch, kein Wasser auf die Glastür sprühen: Jeder plötzliche Temperaturunterschied oder übermäßige Wärmespannungen können zu Glasbruch führen. Diese besteht aus hoch-temperaturbeständigen Glas, um eine Projektions-Gefahr zu vermeiden.
30. Falls sich ein Teil des Geräts entflammt, versuchen Sie nicht, dieses mit Wasser zu löschen. Ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch. Entfernen Sie das Steckernetzteil und öffnen Sie nicht die Backofentür.
31. Lagern Sie keine brennbaren Materialien in der Nähe oder unter dem Schrank, auf welchem sich das Gerät befindet.
32. Das Gerät nicht unter einem Wandschrank, einem Regal oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Vorhänge, Gardinen, Vorhänge, u.s.w., nutzen.
33. Stellen Sie niemals Papier, Pappe, Kerzen, Kunststoff oder andere brennbare Materialien in das Gerät. Stellen Sie keine Gegenstände (Geschirr, Gitter, Objekte, …) auf dem Gerät ab. Keine Gegenstände auf die Kochflächen stellen.
34. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die offene Backofentür.
35. Nichts in die Lüftungsschlitze einführen, blockieren Sie diese nicht.
36. Zu Ihrer eigenen Sicherheit raten wir Ihnen, nicht das Gerät nicht selbst zu demontieren, sondern sich an ein autorisiertes Service-Center zu wenden.
37. Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt oder ähnlich, wie folgt geeignet:
- für Personalküchen in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen,
- Gasthäuser,
- für Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohntypen,
- für B & B's.
40. Diese Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit Hilfe eines externen Zeitgebers oder einen separaten Fernsteuerungssystem, betrieben zu werden.

Weitere Informationen zur Installation und Reinigung des Gerätes, finden Sie in der folgenden Nummer des Handbuchs.

BITTE LESEN UND BEFOLGEN DIESE SICHERHEITSINSTRUKTIONEN UND BEWAHREN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG AUF.

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses Gerätes! Wir hoffen, dass es Ihre Erwartungen zur vollsten Zufriedenheit erfüllen wird.

Dieses Gerät entspricht den folgenden Richtlinien:

- 2006/95 / EG (Niederspannungsrichtlinie)
- 2009/142 / EG (Gasgeräterichtlinie)

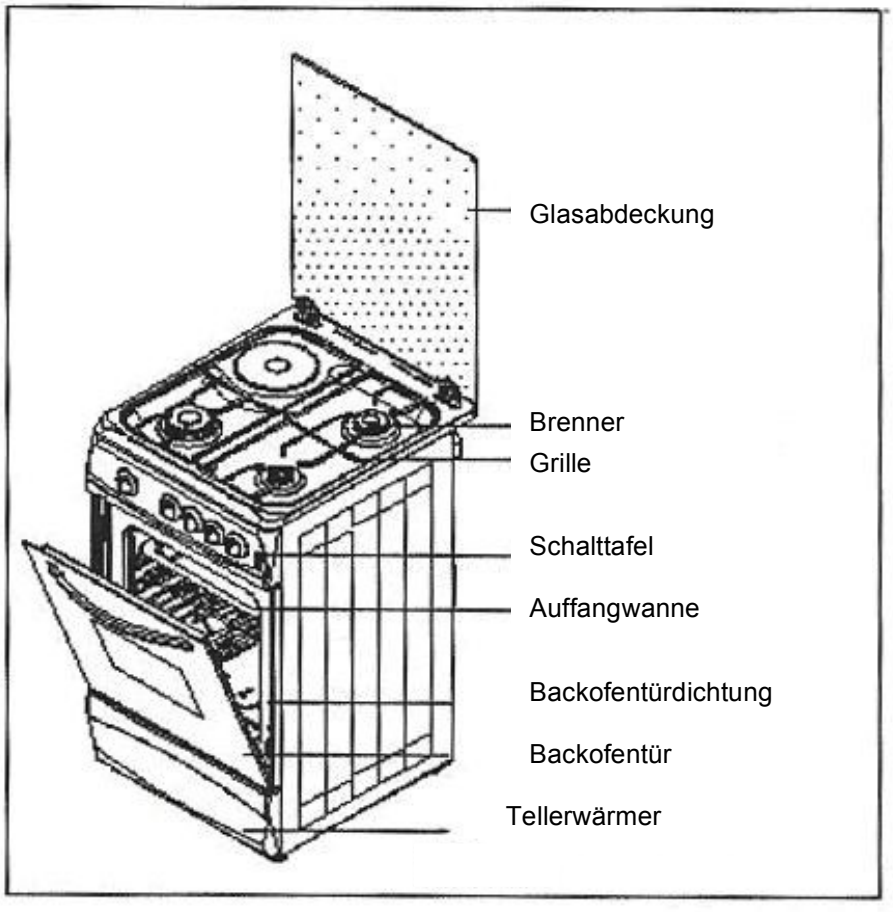
Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie für zukünftige Fragen auf. Wenn dieses Gerät an eine andere Person verkauft bzw. gegeben wurde, stellen Sie sicher, dass die Bedienungsanleitung an den neuen Eigentümer geschickt wird, damit dieser die Funktionen der Maschine lernen und auch vor den Gefahren gewarnt werden kann.

Diese Bedienungsanleitung enthält alle notwendigen Informationen für die Installation, Nutzung und Wartung Ihres Herds. Sie gibt Ihnen auch nützliche Ratschläge.

WICHTIG: Dieses neue Gerät ist einfach zu bedienen, es ist jedoch wichtig, dass Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch lesen und allen Anweisungen folgen. Es wurde für die Nutzung durch Erwachsene konzipiert, also achten Sie bitte darauf, dass Ihre Kinder nicht versuchen, damit zu spielen.
Dieses Produkt wurde entwickelt, um Essen zuzubereiten und darf nicht für andere Zwecke verwendet werden.

Installation Ihres Geräts

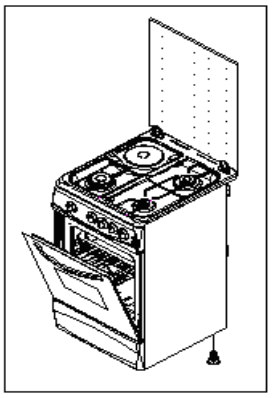
Beschreibung

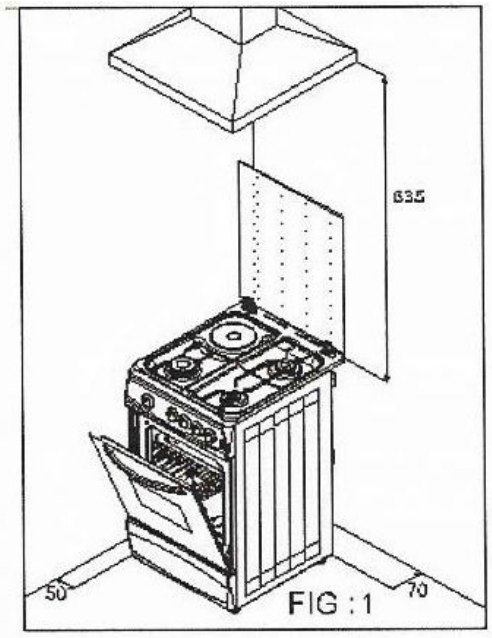


Diese Beschreibung ist allgemein und kann nicht genau für Ihr Modell entsprechen

Installierung

Die Installation muss von einem kompetenten und qualifizierten Techniker, gemäß den geltenden Bestimmungen zum Zeitpunkt der Installation, durchgeführt werden.
Veränderungen der Stromkreise können für die Installation dieses Gerätes erforderlich sein und müssen von sachkundigen Personen durchgeführt werden. Es ist sehr gefährlich, die Funktionen des Geräts zu modifizieren oder zu versuchen, sie zu modifizieren. Diese Funktionen sind auf einem Etikett auf der Rückseite Ihres Herds sichtbar.





Ihr Gerät muss so installiert werden, damit sich hinter dem Gerät ein Abstand von 7 cm und an den Seiten von 5 cm befindet. Der freie Raum über den Heizflächen muss eine Höhe von etwa 63,5 cm haben.

Stellen Sie das Gerät auf eine stabile Oberfläche, horizontal und weit genug entfernt von brennbaren Gegenständen. Achten Sie darauf, dass sich genug Platz um das Gerät herum befindet, damit dieses luftgekühlt wird.

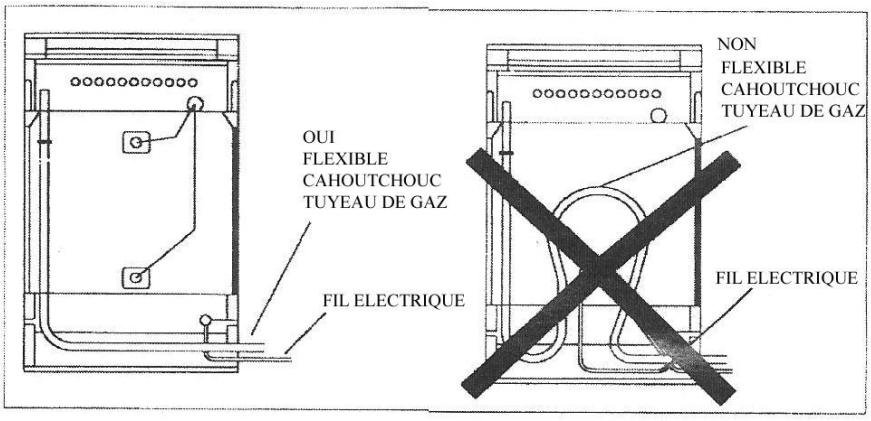
Sie können die Höhe und Stabilität des Geräts an den verstellbaren Füßen, welche sich an den vier Ecken des Herds befinden und wie in Schema gezeigt, ändern.

VORSICHT: Das Gerät muss sich auf dem Boden befinden.

WICHTIG: Ihr Gerät muss in einem gut belüfteten Raum installiert werden, in Übereinstimmung mit den geltenden Bestimmungen zum Zeitpunkt der Installation.

VORSICHT: Eine Installation des Herdes in der Nähe von brennbaren Materialien ist zu vermeiden (z.B. Vorhänge, Handtücher, etc.)

Entrollen Sie das Netzkabel und die Gasversorgungsleitung, wie der folgenden Abbildung und verbinden Sie diese mit ihrem jeweiligen Anschluss.



Das Gerät sollte sich in einer Position befinden, welche den Netzstecker immer zugänglich lässt.

Legen Sie keine elektrischen Kabel hinter oder in der Nähe von heißen Teilen des Gerätes oder durch die Löcher oder abgedeckten Teile, da diese die Kabel zerschneiden oder beschädigen können.

Stellen Sie sicher, dass das Backofengitter richtig rein geschoben wurde.

Stromnetzanschluss

Dieses Gerät wird ohne Steckdose geliefert, Sie müssen also eine geeignete Steckdose für den Betrieb des Herds installieren.

Dieses Gerät ist für den Einsatz an einem Stromnetz von 230 V mit einem Wechselstrom von 50 Hz bestimmt und erfordert eine durch eine 32A Sicherung mit einem 6mm2 Kabelquerschnitt geschützte Linie.

Vor dem Anschluss ist sicherzustellen, dass die Leistung Ihrer elektrischen Anlage ausreichend dimensioniert ist, damit Sie Ihr Gerät in aller Sicherheit benutzen können.

Wenn Sie Zweifel haben, wenden Sie sich an Ihren Installateur, denn der elektrische Anschluss muss in Übereinstimmung mit den EN60335 Normen durchgeführt werden.

Der Querschnitt der Versorgungsleitungen ist sehr wichtig und sollte ausreichen, um eine Erhitzung und eine Brandgefahr in Ihrem Haus zu verhindern.

VORSICHT: Das Gerät muss mit einer geeigneten und geerdeten Steckdose verbunden werden.

Diese Steckdose muss mit einem Verbinder, welcher den geltenden Standards zum Zeitpunkt der Installation entspricht, angeschlossen werden.

VORSICHT: In allen Fällen muss das Stromkabel so gelegt werden, dass es nicht in direktem Kontakt mit der heißen Zone kommt. Zu keiner Zeit darf die Temperatur in der Nähe des Kabels höher als 50°C sein.

VORSICHT: Stellen Sie Ihr Gerät nah genug an die Stromversorgung, damit das Verbindungskabel ist nicht straff gezogen ist. **Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.**

Gasanschluss

Die Installation ist in der Regel qualifizierten Installateuren und Technikern vorbehalten.

VORSICHT: Das Gerät ist auf Stadtgas (Erdgas) voreingestellt.

Gas, welches in der Kanalisation der Stadt verteilt wird (Natürliches Gas)

Die Verbindung wird hergestellt :
- entweder mit einem flexiblen Schlauch mit mechanischen Gewindeanschluss (Abb. 1)
- oder durch eine starre Verbindung (Kupferrohre) (Abb. 2).

Flaschengas Tank (Butan-Propan)

Die Verbindung wird hergestellt:
- entweder mit einem flexiblen Schlauch mit mechanischen Gewindeanschluss (Abb. 1)
- oder durch eine starre Verbindung (Kupferrohre) (Abb. 2).

VORSICHT: wie in Abbildung 3 gezeigt, ist es verboten, einen flexiblen Schlauch mit einem wie dargestellten Anschluss zu verbinden.

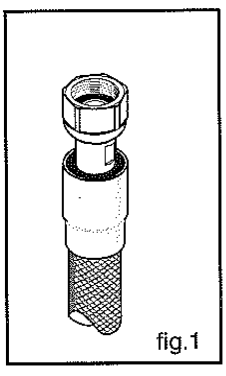


fig.1

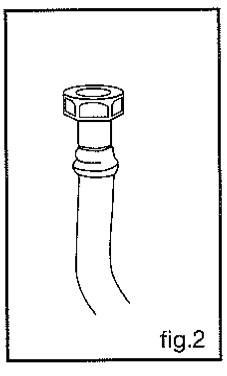


fig.2

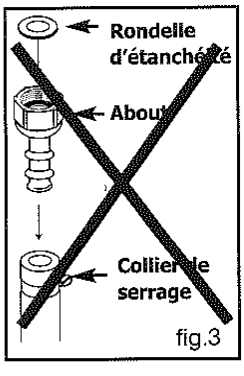


fig.3

Der flexible Schlauch muss hermetisch und den geltenden Normen zum Zeitpunkt der Installation entsprechend angeschlossen werden.

Der Schlauch muss diesen unterschiedlichen Bedingungen entsprechen:

Er darf nicht eine Temperatur von maximal 30°C überschreiten
Er darf nicht länger als 1,5 m sein.
Er darf nicht zu kurz sein oder ein Last aushalten.
Es muss einfach erreichbar sein, um seinen Zustand überprüfen zu können.

Überprüfen Sie die gute Erhaltung des Schlauches:
Überprüfen Sie, dass er keine Risse, Schnitte, Flecken oder Verbrennungen, sowohl an den äußeren Enden wie auch auf der vollen Länge aufweist.
Die Befestigungs-Klemmen dürfen nicht verrostet sein.
Achten Sie darauf, dass die Ablaufzeit nicht verstrichen ist.

WICHTIG: Falls Sie eine Abnormalität erkennen, darf der Schlauch nicht repariert werden, ersetzen Sie ihn.

WICHTIG: Nachdem die Installation beendet haben, überprüfen Sie die perfekte Abdichtung jedes einzelnen Rohres/Schlauches, mit einer Seifenlösung, niemals eine Flamme.

Injektor wechseln

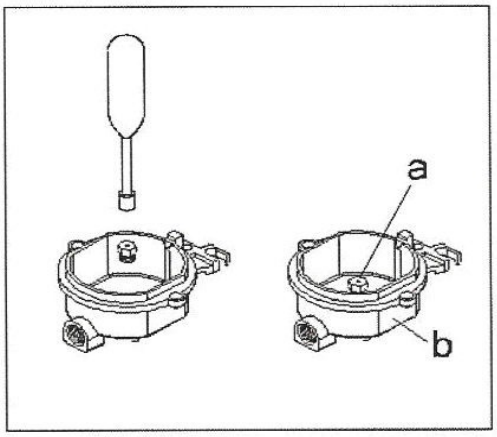
Anpassung an verschiedene Arten von Gas:

Das Gerät ist auf Stadtgas (Erdgas) voreingestellt.

Für jede Änderung des Gases, müssen Sie die folgenden drei Schritte ausführen:
1. Passen Sie den Gasanschluss an (vorheriges Kapitel)
2. Auswechseln der Injektor
3. Ventile der Hähne regeln.

Die für die Anpassung an Butan/Propan erforderliche Injektor befinden sich in der Tasche mit den Anweisungen.

Injektor einbauen



Jeder Injektor wird durch eine eingravierte Zahl identifiziert.

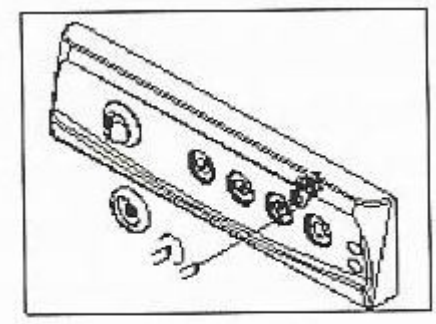
Wechseln Sie die Injektor mit einem geeigneten Schlüssel wie folgt:

Entfernen Sie die Gitter, Deckel und Leiter aller Brenner.

Entfernen Sie mit dem entsprechenden Schlüssel die Injektor, welche sich unter dem Brennern befinden

Ersetzen Sie diese mit den gelieferten Injektor. Dazu schrauben Sie zuerst manuell fest, bis der Injektor blockiert ist und ziehen dann den Injektor mit dem Schraubschlüssel fest.

Gasbrenner regeln (kleine Flamme)



Das Einstellen der Mindeststärken:
Drehen Sie den Knopf, bis sich die Flamme in minimaler Stärke befindet.
Entfernen Sie den Knopf.

- Wenn vom Erdgas auf Flüssiggas (Flaschengas) wechseln, schrauben Sie die Messing-Schrauben jedes Gashahns bis zum Anstoß fest.

- Wenn vom Flüssiggas auf Erdgas wechseln, drehen Sie Messingschrauben jedes Gashahns eine Vierteldrehung locker, bis eine stetige Flamme erhalten.

Positionieren Sie erneut die Knöpfe und drehen Sie den Regler, von der Maximalstellung auf das Minimum, so dass die Flamme nicht erlöscht und die Einstellung korrekt ist.

HINWEIS: Wir empfehlen Ihnen, ein autorisierten Fachdienst für die Änderungen zu beauftragen.

Gebrauchsanweisung

Kochhinweise

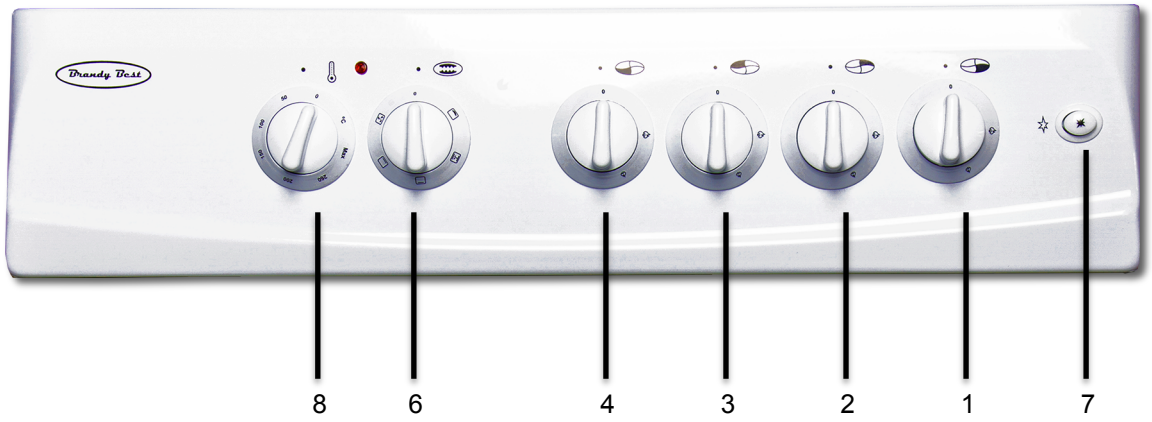
Starten Sie, wenn nötig, das Kochen mit einer großen Flamme. Die äußere Flamme ist viel heißer als die Innere. Daher verliert der obere Teil der Flamme unnötig Gas. In diesem Fall, sind keine flachen Pfannen für die Gasbrenner erforderlich, da die Flammen den Pfannenboden lecken und sich die Wärme so über die gesamte Fläche ausbreitet.
Es sind keine spezielle Pfannen für den Gasbrenner erforderlich. Allerdings, breitet sich bei dünnwandigen Pfannen die Wärme auf die Nahrungsmittel schneller aus, als bei dickwandigen Pfannen.
Ein dickwandiger Topf verhindert eine partielle Überhitzung, da er eine ausreichende thermische Kompensation gewährleistet.
Vermeiden Sie sehr kleine Pfannen. Die dicken, flachen Pfannen sind besser geeignet als schmale und sehr tiefe Töpfe, da sie eine schnellere Aufheizung gewährleisten. Das Kochen beschleunigt sich nicht, indem man Pfannen auf großen Brennern positioniert. Es ist nur eine Gasverschwendung. Für eine korrekte Nutzung, stellen Sie kleine Pfannen auf die kleinen Brenner und große Töpfe auf die großen Brenner.
Denken Sie auch daran, einen Deckel auf die Pfannen zu legen, um den Gasverbrauch zu reduzieren.

Während der Verwendung wird die Maschine heiß, die Backofentür oder die äußere Oberfläche kann also auch heiß sein.

Sie müssen darauf achten, die Heizelemente an und in dem Herd nicht zu berühren.
Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf der Oberfläche platziert werden, da diese heiß sein kann.
Um die Entzündung zu erleichtern, zünden Sie den Brenner bevor Sie die Pfannen darauf stellen. Überprüfen Sie nach dem Einschalten, ob die Flammen normal sind.
Verringern Sie Flamme oder schalten Sie sie aus, bevor Sie die Pfanne vom Herd nehmen.

Benutzung Ihres Geräts

Beschreibung des Bedienfeldes

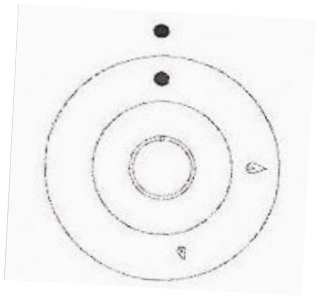


1-Knopf – kleiner Brenner	6-Funktionswahl des Backofens
2-Knopf – kleiner Brenner hinten rechts	7-Zündung
3-Knopf – mittlerer Brenner hinten links	8-Thermostat
4-Knopf – großer Brenner	

Benutzung von Gasbrennern

Zünden Sie den Brenner durch das Drücken der "Zündung" Taste an und halten Sie diese mindestens 10 Sekunden lang gedrückt, so dass das Sicherheitsthermoelement die brennende Flamme erhält.

Sie können dann die Flammengröße durch Drehen der Taste, wie in der folgenden Abbildung gezeigt, erhöhen.



 Keine Gaszufuhr Maximale Gaszufuhr Minimale Gaszufuhr

VORSICHT: Beim ersten Gebrauch, lassen Sie Ihre Brenner ein paar Minuten laufen, bis sich die Flamme stabilisiert. Es ist möglich, dass Sie einen Geruch oder Rauch im Moment der Zündung wahrnehmen, dies ist normal während der Anlaufzeit des Gerätes.

Verwenden Sie flache Pfannen, dem Durchmesser der Kochplatte entsprechend.

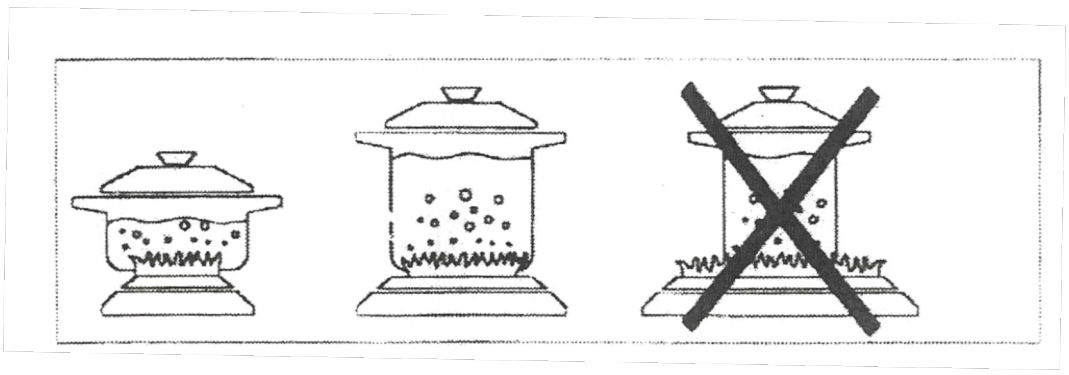
Legen Sie keine Gegenstände zwischen der Kochplatte und dem Kochtopf.

Seien Sie besonders vorsichtig, dass die Töpfe für Flüssigkeiten nicht zu klein sind, da die Flüssigkeit schnell überlaufen kann.

Für ein schnelles Kochen, sollten die Pfannen nicht zu breit sein. In der Tat können sich Fett und Säfte ausbreiten und leicht brennen.

VORSICHT: Vermeiden Sie, Pfannen mit Kunststoffgriffen in dem Backofen zu stellen, da diese nicht hitzebeständig sind.

Sie müssen Pfannen mit dem richtigen Durchmesser verwenden, welche auf die Brenner passen, um ein bestmögliches Kochergebnis und die Verringerung des Gasverbrauch zu gewährleisten, wie es in dem folgenden Diagrammen dargestellt wird.



Es ist auch ratsam, jede Flüssigkeit die Sie zum Kochen bringen, abzudecken und wenn die Flüssigkeit zu

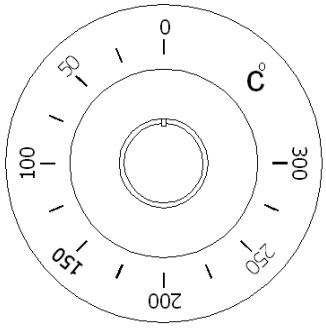
kochen beginnt, die Flamme zu senken, um so auf dem Siedepunkt zu bleiben.

WICHTIG: Stellen Sie niemals eine leere Pfanne auf den Herd, wenn der Backofen oder einer der Brenner in Nutzung ist.

Nach dem Gebrauch der Kochplatten und wenn die Oberflächen kalt sind, können Sie die Reinigung mit einem feuchten Schwamm oder einem weichen Tuch durchführen, Sie können Sie (nicht ätzende) Reinigungsmittel verwenden, aber verwenden Sie keine abrasiven Materialien.

Benutzung des Backofenthermostats

Drehen Sie den Knopf, wie in dem folgenden Schema angezeigt, im Uhrzeigersinn und geben Sie die gewünschte Temperatur ein.



Bedienung des Funktionswählers des Backofens

Der Backofen ist mit einem oberen Heizelement und mit einem Grill, einem unteren Heizelement, einem Ventilator und einem Umluft-Ventilator ausgestattet, wie folgend beschrieben:

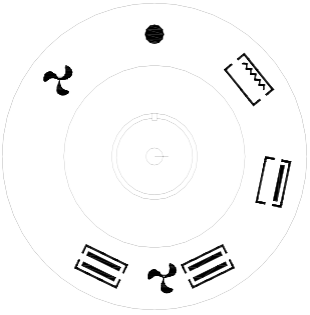
Grill

Heizelement Oberhitze

Ventilator + Unter- und Oberhitze

Unter- und Oberhitze

Ventilator



VORSICHT: Wenn der Grill funktioniert, können zugängliche Teile heiß werden. Halten Sie Kindern vom Backofen fern.

Gebrauchsanweisung für den Backofen

Traditionelles Kochen

Die Hitze kommt von oben als auch von unten. Es ist daher empfohlen, die mittlere Führung zu verwenden. Wenn Sie mehr Wärme von oben oder von unten zum Kochen benötigen, verwenden Sie die obere oder untere Führung.

Zubereitung von Kuchen

Bevor der Benutzung müssen Sie den Backofen, sofern nicht anders angegeben, für mindestens 10 Minuten vorheizen. Öffnen Sie nicht die Backofentür, wenn Sie ein Gericht „aufsteigen“ lassen wollen (zB: Soufflés) Der kalte Luftzug würde den Prozess des "Aufsteigens" blockieren. Um zu überprüfen, ob der Kuchen fertig ist, stechen Sie einen Zahnstocher in die Mischung, wenn er sauber heraus kommt, ist der Kuchen fertig. Warten Sie mindestens ¾ der Kochzeit ab, bevor Sie es überprüfen.
Als allgemeine Regel gilt, erinnern Sie sich daran, ein Gericht, welches außen gekocht ist, aber nicht ausreichend im Inneren, hätte eine niedrigere Temperatur und eine längere Garzeit benötigt. Wenn jedoch die Textur zu "trocken" sein sollte, braucht dieses Gericht weniger Zeit und dieses bei einer höheren Temperatur.

Zubereitung von Fleisch

Wenn Sie einen Braten mit einer guten Farbe wünschen, nehmen Sie sehr wenig Öl.
Wenn das Stück mager ist, benutzen Öl oder Butter oder ein wenig von beidem. Butter oder Öl sind nicht erforderlich, wenn das Stück über eine gute Fettschicht verfügt.
Wenn das Stück nur auf einer Seite eine Fettschicht hat, legen Sie im Backofen diese Seite nach oben, das Fett wird zerfließen und ist als Fettgrundlage ausreichend.
Rotes Fleisch sollte eine Stunde vor dem Kochen aus dem Kühlschrank genommen werden. Andernfalls würde der plötzliche Temperaturwechsel dazu führen, dass es hart wird.
Ein Braten (vor allem, wenn es sich um rotes Fleisch handelt) darf nicht zu Beginn des Kochens gesalzen werden, da das Salz den Saft und das Blut aus dem Fleisch entlässt und so die Bildung einer gut gebräunten Kruste verhindert. Wir raten Ihnen, das Fleisch nach Ablauf der Hälfte der Kochzeit, nur von Außen zu salzen.
Legen Sie den Braten in eine tiefe Schüssel in den Backofen, denn eine tiefe Schüssel schützt vom Austrocknen und erlaubt ein progressives Kochen.
Das Fleisch muss in eine für Backofen-geeignete Schüssel oder direkt auf das Grillgitter gelegt werden, unter welchen die Auffangwanne eingeschoben wird, um Saft für die Sauce zu sammeln. Dieser sollte nur bei kurzer Kochzeit direkt über den Braten gegeben werden, sonst wird er während der letzten halben Stunde hinzugefügt.
Wenn Sie rohes Fleisch kochen, beginnen Sie bei hoher Temperatur und senken Sie diese nach und nach, um das Fleisch zu garen. Die Kochtemperatur für weißes Fleisch sollte während der ganzen Kochzeit beständig sein. Sie können den Fortschritt des Kochens überprüfen, indem Sie mit einer Gabel auf das Fleisch drücken. Sobald die Kochzeit beendet ist, empfehlen wir Ihnen, vor dem Schneiden des Fleisches mindestens 15 Minuten zu warten, damit dieses nicht seinen Geschmack verliert.
Vor dem Servieren können die Gerichte im Backofen, bei einer Mindesttemperatur, warmgehalten werden.

Zubereitung von Fisch

Wir raten Ihnen, kleine Fische von Anfang bis zum Ende, bei einer hohen Temperatur zu kochen.
Mittelgroße Fische zunächst bei einer hohen Temperatur kochen und diese nach und nach herunterzusetzen.
Überprüfen Sie, ob der Fisch gar ist, das Fleisch muss weiß und undurchsichtig sein, außer im Fall von Lachs, Forelle oder ähnliches.
Ein gut-gekochter Fisch ist Rosafarben an den Zentralgräten.

Grillen

Alle verschiedenen Arten von Fleisch sind geeignet zum Grillen. Normalerweise wird Fleisch in Stücken oder in Scheiben, in verschiedenen Größen geschnitten, meistens aber nicht sehr dick, Geflügel wird in zwei Teile geschnitten und flachgedrückt. Fisch, Gemüse oder Fisch und Schalentiere sind auch geeignet.

Falls Fleisch und Fisch gegrillt werden sollten, diese leicht mit Öl einreiben, bevor sie auf den Grill gelegt werden.

Das Fleisch sollte am Ende des Kochens gesalzen werden, Fisch sollte von innen und vor dem Kochen gesalzen werden. Das Grillgitter sollte, der Dicke des Fleisches entsprechend, höher oder tiefer eingeschoben werden, um zu verhindern, dass es von außen verbrennt und innen roh bleibt.
Die Bildung von Rauch, welcher durch Fett- und Fleischsafttropfen verursacht wird, kann vermieden werden, indem man 1 oder 2 Gläser Wasser in die Auffangwanne hinzugibt.
Der Grill kann auch zum Bräunen, Toasten und Grillen von Brot, bestimmte Obstsorten wie Bananen, Grapefruit und Ananasscheiben verwendet werden. Obst sollte nicht in die Nähe der Wärmequelle befinden.

Kochzeit

Die Kochzeit kann je nach Art des Lebensmittels, seiner Konsistenz und seines Volumen, variieren. Es wird empfohlen, beim ersten Mal zuzusehen und die Kochangaben (Temperatur und Kochzeit) zu variieren, bis Sie auf das erwünschte Ergebnis kommen.
Folgen Sie trotzdem den Anweisungen des Rezeptes, welches Sie verwirklichen wollen.

VORSICHT: Legen Sie nie ein Utensil, wie eine Auffangwanne, Kuchenform, Töpfe, Pyrex-Geschirr, Aluminiumfolie oder andere, auf dem Boden des Backofens, wenn der Backofen in Betrieb ist. Eine Stagnation der Hitze könnte die Kochqualität verringern und den Backofen beschädigen.

Wartung des Geräts

Vor jeder Maßnahme, trennen Sie das Gerät von der Stromquelle.

Reinigung des Herds

Saucen-Tropfen, Früchte, Fleischsäfte, ... müssen so schnell wie möglich entfernt werden, nutzen Sie dazu einen Lappen und heißes Wasser mit Reinigungsmittel.

Verwenden Sie keine Messer, um Krustenschichten zu entfernen. Entfernen Sie die Flecken mit einem in Seifenwasser getränktes Tuch, aber achten Sie darauf, keine Kratzer auf dem Email zu verursachen.

Reinigen Sie die emaillierten Grillgitter mit Wasser und Reinigungsmittel, sie können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

Entfernen Sie die Brennerdeckel und die Gitter und reinigen Sie diese sorgfältig mit warmem Wasser und Reinigungsmittel.

Trocknen Sie sie gut, bevor sie sie wieder positionieren.

Stellen Sie außerdem sicher, dass sie korrekt eingesetzt sind.

Reinigen Sie die Backofentür nur mit heißem Wasser und vermeiden Sie die Verwendung von harten oder abrasiven Materialien.

Überprüfen Sie auch, dass die Brennerschlitze nicht blockiert sind.

Die Herd-Abdeckung kann entfernt werden, öffnen Sie in einer vertikalen Position und ziehen Sie dann nach oben, so dass sie sich aushakt. Nachdem Sie dieses gereinigt haben, folgen Sie gleichen Schritte in umgekehrter Folge, um es wieder zu befestigen.

Reinigung des Backofens

Der Backofen ist mit selbstreinigenden katalytischen Wänden (Grob Beschichtung) ausgestattet, welche den Vorteil haben, dass sie die Fettprojektionen absorbieren, wenn der Backofen genutzt wird.

Sie benötigen keine Wartung, außer der Entfernung der Lebensmittelreste, welche an ihnen kleben können.

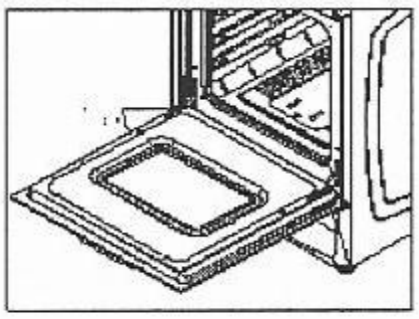
Alle anderen glatten Elemente können mit einem geeigneten Reinigungsmittel gereinigt werden.

Kratzen Sie nie die Innenteile des Backofens, da Sie diese beschädigen werden.
Reinigen Sie das Backofenzubehör (Gitter, Platten ..) mit heißem Wasser und Reinigungsmittel.

Decken Sie niemals einen Teil des Backofens mit Aluminiumfolie ab. Dies würde zu einer Ansammlung von Wärme führen, welche das Email beschädigen könnte.

Für eine vollständige Reinigung des Backofens ist es empfohlen, die Backofentür wie folgt zu öffnen:

Öffnen Sie die Backofentür vollständig, drehen Sie die beiden Kappen, welche sich auf dem Arm der Scharnieren befinden, 180°, schließen Sie die Backofentür wieder teilweise, so dass ein Winkel von 30° entsteht, heben Sie die Backofentür und entfernen Sie sie. Folgen Sie gleichen Schritte in umgekehrter Folge, um sie wieder anzubringen.



Periodische Überprüfung

Führen Sie regelmäßige Inspektionen durch, um den Zustand des Gasschlauches zu überprüfen. Falls Sie Anomalien auffinden sollten, wenden Sie sich bitte so schnell wie möglich an qualifiziertes Fachpersonal und lassen ihn wechseln. Eine jährlicher Wechsel des Gasschlauches ist empfohlen.

Lösung technischer Probleme
Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, überprüfen Sie die folgenden Punkte, bevor Sie um Hilfe bitten:

Anormaler Gasstrom

Überprüfen Sie, dass:
Die Brenneröffnungen nicht blockiert sind.
Der Druckregel richtig funktioniert.
Das Ventil vollständig geöffnet ist.

Gasgeruch im Raum

Überprüfen Sie, dass:
Das Gasventil nicht geöffnet ist.
Das der Gasschlauch richtig positioniert und in einem gutem Zustand ist. Denken Sie daran, diesen mindestens einmal im Jahr zu ersetzen.

Der Backofen heizt nicht

Überprüfen Sie, dass:

Die Knöpfe des Backofens sich in der richtigen Position befinden.
Die Backzeit nicht zu lang ist.
Überprüfen Sie, ob Sie die richtige Temperatur, der Art der Nahrung entsprechend, eingegeben haben.

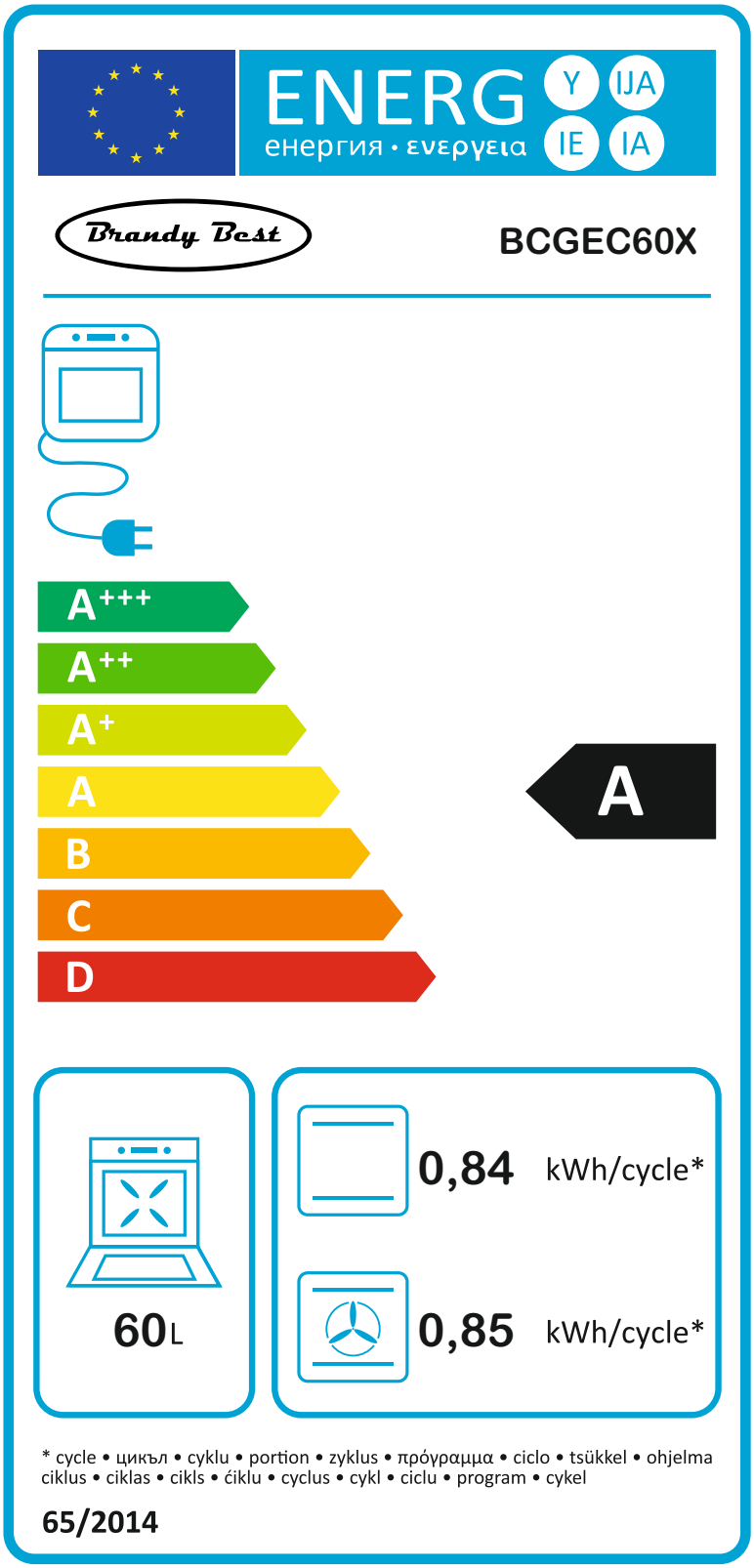
Wenn nach allen der oben genannten Überprüfungen das Gerät immer noch nicht richtig funktioniert, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den nächstgelegenen technischen Service, um Hilfe zu bekommen.

Technische Daten

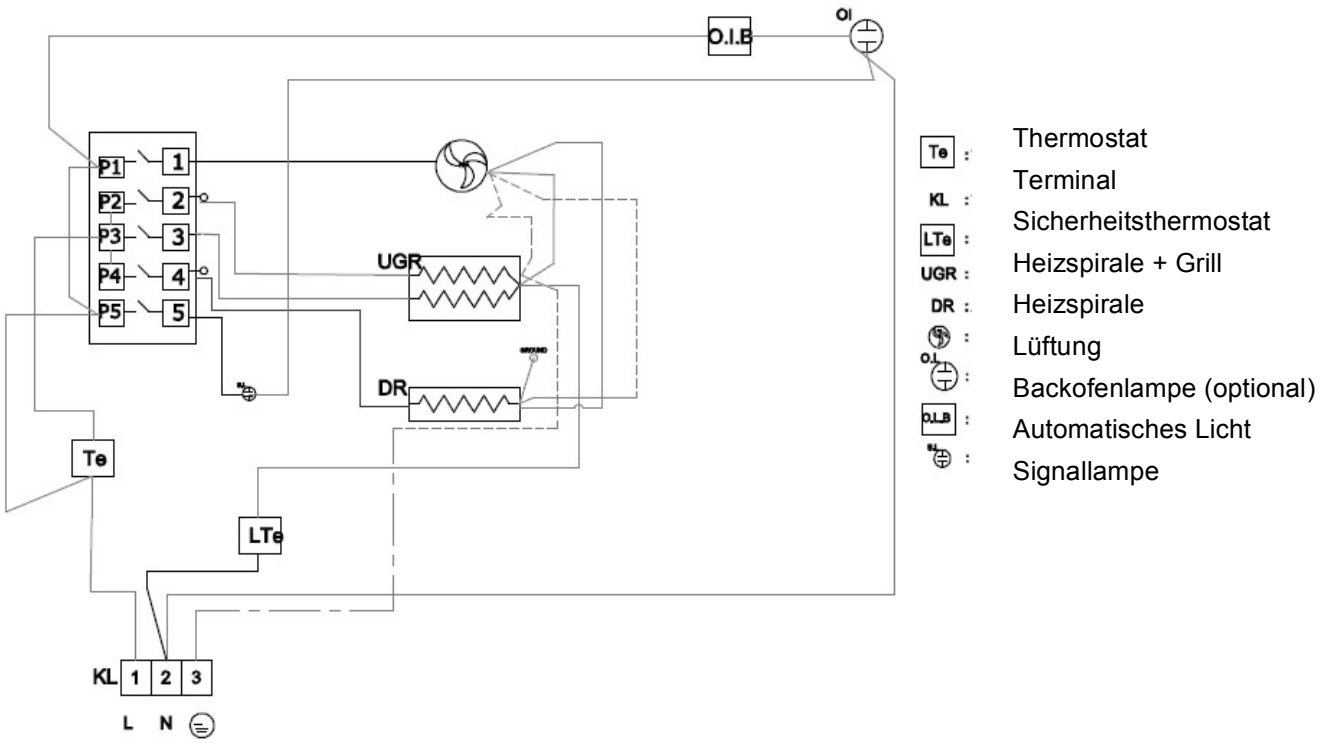
	Model	BCGEC60
Brenner	Kleiner Brenner	0,075m³/h
	Mittlerer Brenner	0,119m³/h
	Großer Brenner	0,152m³/h
Elektrischer Backofen	Unteres Heizelement	1200W
	Oberes Heizelement Grillheizelement I Ventilator Turbo Elektrische Gesamtleistung	1000W 1500W 13W 2213 W
Zubehör / Ausrüstung	Bratenspieß	-
	Auffangwanne	V
	Grille	V
	Thermoelemente	-
	Doppelt verglaste Backofentür	V
	Zündung	V
	Thermostat	V
Hauptmerkmale	Höhenverstellbare Füße	V
	Glas-Herdabdeckung	V
	Spannung	230V 50Hz
	Gesamter Stromverbrauch	0,85kW/24h
	Gasverbrauch (m³/h)	0.634
	Schutzklasse	IP20
	Gas-Kategorie	II2E+ I3+
	Netto-Gewicht (Kg)	37
	Gesamtabmessungen (cm) H/L/P	89/63/66

Je nach Serie und Vertriebsländern, behält sich der Hersteller das Recht vor, bestimmte Eigenschaften zu modifizieren.

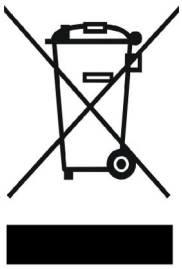
Energielabel



Elektrischer Schaltplan



Entsorgung



Achten Sie auf das richtige Recycling dieses Produkts, in Übereinstimmung mit der Europäischen Richtlinie 2002/96 / EG.
Nach Abschluss der Funktionsdauer des Geräts, muss dessen Recycling getrennt vom Hausmüll erfolgen. Es muss in speziellen Zentren der Gemeinden oder Einzelhändler, welcher einen entsprechenden Service bereitstellt, erfolgen.

Das separate Recycling von Elektrohaushaltsgeräten bedeutet, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die allgemeine Gesundheit, zu vermeiden und ermöglicht durch ein richtiges Recycling, eine erhebliche Einsparung von Energie und Ressourcen.
Um dies zu unterstreichen, befindet sich auf dem Gerät und in der Anleitung ein Symbol, welches bedeutet, dass Ihre elektrischen und elektronischen Geräte, getrennt vom Hausmüll recycelt werden müssen.

ENTSORGEN SIE DIESES GERÄT NICHT MIT IHREM HAUSMÜLL, DA DIESER NICHT DER MÜLLTRENNUNG UNTERLIEGT. DIE ENTSORGUNG SOLCHER GERÄTE BENÖTIGT EINE BESONDERE ABFALLBEHANDLUNG.

	Von HORUS SARL importiert **8 Chemin de Monbus** **62120 MAMETZ** **relation@horusdistribution.fr** **www.brandybest.com**	**In der Türkei hergestellt**